

Peter Knogl recommande

# Le Menu

– Printemps –

## Amuse Bouche

HUITRES  
GILLARDEAU N°2/  
SUDACHI

WAGYU/TAPIOCA/  
SICHUAN

TARTELETTE/  
CUMIN/SARDINE

MACARON/FOIE/ORANGE/  
GARAM MASALA

IMPRESSIONS PRINTANIÈRES - TOURTEAU, TOMATE ET JALAPEÑO  
Impressionen vom Frühling - Taschenkrebs, Tomate und Jalapeño  
\*\*\*

CARABINERO RÔTI, CHANTERELLES ET CIBOULETTE  
Gebratener Carabinero, Pfifferlinge und Schnittlauch  
\*\*\*

FILET DE ROUGET, ÉCAILLES CROUSTILLANTES, SAFRAN ET AIL FERMENTÉ  
Rotbarbenfilet, knusprige Schuppen, Safran und fermentierter Knoblauch  
\*\*\*

FILET DE VEAU DU SIMMENTAL, ARTICHAUT ET POUSSÉS DE POIREAUX  
Simmentaler Kalbsfilet, Artischocke und junger Lauch  
\*\*\*

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS DE MAÎTRE ANTONY À FERRETTE  
Ihre Auswahl von unserem Käsewagen mit Käse vom Maître Antony  
\*\*\*

CHAMPAGNE, FRAMBOISES, MENTHE ET KALAMANSI  
Champagner, Himbeere, Minze und Kalamansi  
\*\*\*

## PÂTISSERIE

Bitte berücksichtigen Sie,  
dass wir ab 4 Personen nur  
das einheitliche Menü  
servieren.

---

Menu complet / ganzes Menü	340
Menu à deux entrées / Menü mit zwei Vorspeisen	310

---

## Les Entrées

FOIE GRAS DE CANARD, TEXTURES DE ANANAS ET POIVRE VERT Entenleber, Texturen von der Ananas und grüner Pfeffer	80
KINGFISH, VINAIGRETTE SUSHI, MISO, RADIS ET AVOCAT Gelbflossenmakrele, Sushi-Vinaigrette, Miso, Radieschen und Avocado	87
CARPACCIO DE LANGOUSTINES ET BAGNA CAUDA Carpaccio von Langoustine mit Bagna Cauda	80

## Les Entremets

RIS DE VEAU RÔTI, JEUNES ÉPINARDS, CÂPRES ET CITRON Gebratenes Kalbsbries, junger Spinat, Kapern und Zitrone	75
HOMARD BRETON, CHÂTEAU CHALON ET CAVIAR IMPÉRIAL Bretonischer Hummer, Château Chalon und Impérial-Kaviar	90

## Les Plats

SAINT-PIERRE, CHORIZO, POIVRONS ET COCOMBRE St. Petersfisch, Chorizo, Paprika und Gurke	85
TURBOT DE L'ATLANTIQUE, BASILIC ET TOMATE Atlantik-Steinbutt, Basilikum und Tomate	98
PIGEON DE BRESSE, AROMES DU MAROC ET MOUSSELINE DE CAROTTES Bresse-Taube, marokkanische Aromen und Karotten-Mousseline	82
ENTRECÔTE DE BŒUF WAGYU, GOMBO ET VINAIGRETTE JAPONAISE Roastbeef vom Wagyu-Rind, Okraschoten und japanische Vinaigrette	115

## Les Fromages

CHARIOT DE FROMAGE FRAIS ET AFFINÉS  
DE MAÎTRE ANTONY À FERRETTE  
Ihre Auswahl von unserem Käsewagen  
mit Käse vom Maître Antony aus Ferrette

A PARTIR DE 40

## Les Desserts

CHOCOLAT ABINAO, CAFÉ ET CARAMEL  
Abinao-Schokolade, Kaffee und Karamell

40

CHAMPAGNE, FRAMBOISES, MENTHE ET KALAMANSI  
Champagner, Himbeere, Minze und Kalamansi

40

POMME VERTE, CITRON VERT ET YAOURT  
Grüner Apfel, Limette und Joghurt

40

---

La sélection des plats peut varier selon  
la saison et l'offre du marché

Tous les prix comprennent le service et  
la TVA

### Origine:

FR Pigeon, Foie gras

JP Entrecôte

CH Veau

CH Pain