

PETER KNOGL RECOMMANDE

Le Menu

– Hiver –

Amuse Bouche

HUITRES
GILLARDEAU N°2/
SUDACHI

TOURTEAU/
VADOUVAN/
RIZ CROQUANT

ESPUMA JALAPEÑO/
CREVETTE ROUGE

MACARON/FOIE/ORANGE/
GARAM MASALA

TORO DE THON DU BALFEGÓ, MISO ET CONCOMBRE

Toro vom Balfegó-Thunfisch, Miso und Gurke

NOIX DE ST. JACQUES FRANÇAISES,
SAUCE MADÈRE ET TRUFFE DU PÉRIGORD

Französische Jakobsmuschel, Madeira Sauce und Périgord Trüffel

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

SELLE D'AGNEAU DE SISTERON

AUX ARÔMES MÉDITERRANEENS ET AUBERGINE

Lammrücken aus Sisteron mit mediterranen Aromen und Aubergine

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS DE MAÎTRE ANTONY À FERRETTE

Ihre Auswahl von unserem Käsewagen mit Käse vom Maître Antony

PARFAIT AU PRALINE, GELEE AU CITRON ET NOISETTES PIEMONTAISES

Pralinen-Parfait, Zitronen-Gelee und Piemonteser Haselnüsse

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

Menu complet / ganzes Menü 320

Menu à deux entrées / Menü mit zwei Vorspeisen 285

Les Entrées

FOIE GRAS DE CANARD ET TEXTURES DE LA FIGUE Entenleber und Texturen von der Feige	72
JEUNE ANGUILE FUMÉE, BETTERAVE ROUGE, AIL NOIR ET WASABI Junger geräucherter Aal, Rote Beete, fermentierter Knoblauch und Wasabi	70
KINGFISH, MISO, PONZU, RADIS ET AVOCAT Gelbflossenmakrele, Miso, Ponzu, Radieschen und Avocado	72

Les Entremets

RIS DE VEAU RÔTI, JEUNES ÉPINARDS, CÂPRES ET CITRON Gebratenes Kalbsbries, junger Spinat, Kapern und Zitrone	70
HOMARD BRETON ET BERGAMOTE Bretonischer Hummer und Bergamotte	80

Les Plats

SOLE «PETIT BATEAU», TRUFFE DU PÉRIGORD ET ARTICHAUT Seezunge vom kleinen Boot, Périgord Trüffel und Artischocke	92
TURBOT DE L'ATLANTIQUE, CHÂTEAU CHALON ET CAVIAR IMPÉRIAL Atlantik-Steinbutt, Château Chalon und Impérial Kaviar	98
PIGEON DE BRESSE, AROMES DU MAROC ET MOUSSELINE DE CAROTTES Bresse-Taube, marokkanische Aromen und Karotten-Mousseline	78
ENTRECÔTE DE BŒUF WAGYU, GOMBO ET VINAIGRETTE JAPONAISE Roastbeef vom Wagyu-Rind, Okraschoten und japanische Vinaigrette	110

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 35

Les Desserts

CHOCOLAT EXOTIQUE ET YUZU Exotische Schokolade und Yuzu	38
POMME VERTE, CITRON VERT ET YAOURT Grüner Apfel, Limette und Joghurt	38
CHOCOLAT ABINAO, CAFÉ ET CARMEL Abinao-Schokolade, Kaffee und Karamell	38

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
FR	Agneau
CH	Pain