

PETER KNOGL RECOMMANDE

Le Menu

– Automne –

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

POLENTA, ÉPINARDS À LA CRÈME ET TRUFFE BLANCHE ALBA

Polenta, Crème-Spinat und weisser Alba-Trüffel

NOIX DE ST. JACQUES FRANÇAISES, CHORIZO ET POIVRON

Französische Jakobsmuschel, Chorizo und Paprika

SELLE DE CHEVREUIL DE STYRIE,

POIVRE, MOUSSELINE DE CÉLERI ET SAUCE ROUENNAISE

Rehrücken aus der Steiermark,

Pfeffer, Sellerie-Mousseline und Rouennaiser Sauce

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
KINGFISH, MISO, PONZU, RADIS ET AVOCAT Gelbflossenmakrele, Miso, Ponzu, Radieschen und Avocado	72
JEUNE ANGUIILLE FUMÉE, BETTERAVE ROUGE, AIL NOIR ET WASABI Junger geräucherter Aal, Rote Beete, fermentierter Knoblauch und Wasabi	70

Les Entremets

RIS DE VEAU RÔTI, YUZU, POIVRE JAPONAISE ET CREME DE CHAMPIGNONS Gebratenes Kalbsbries, Yuzu, japanischer Pfeffer und Pilz-Crème	70
HOMARD BRETON, CHÂTEAU CHALON ET CAVIAR IMPÉRIAL Bretonischer Hummer, Château Chalon und Impérial-Kaviar	80

Les Plats

FILET DE ROUGET, ÉCAILLES CROUSTILLANTES, SAFRAN ET VINAIGRETTE À LA TOMATE Rotbarbenfilet, knusprige Schuppen, Safran und Tomatenvinaigrette	82
SOLE «PETIT BATEU», HOMARD, CAVIAR IMPÉRIAL, LIVÊCHE ET CHAMPAGNE ROSÉ Seezunge vom kleinen Boot, Hummer, Impérial Kaviar, Liebstöckel und Rosé Champagner	98
PIGEON DE BRESSE, AROMES DU MAROC, CITRON AU SEL ET MOUSSELINE DE CAROTTES Bresse-Taube, marokkanische Aromen, Salzzitrone und Karotten-Mousseline	78
ENTRECÔTE DE BŒUF WAGYU DU JAPON GOMBO ET AUBERGINE Roastbeef vom Japanischen Wagyu-Rind, Okraschoten und Aubergine	110

Les Fromages

CHARIOT DE FROMAGE FRAIS ET AFFINÉS	A PARTIR DE	35
DE MAÎTRE ANTONY À FERRETTE		
Ihre Auswahl von unserem Käsewagen		
mit Käse vom Maître Antony aus Ferrette		

Les Desserts

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

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	Pain
AT	Chevreuil