

Peter Knogl recommande

Le Menu

-Été-

Amuse Bouche

MOULES DE BOUCHOT
MONT SAINT-MICHEL

ESPUMA JALAPEÑO/
CREVETTE ROUGE

TOURTEAU/
VADOUVAN/
RIZ CROQUANT

MACARON
CUMIN/PASTEQUE/
SARDINE

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

TORO DE THON DU BALFEGÓ, MISO, PONZU ET CONCOMBRE

Toro vom Balfegó-Thunfisch, Miso, Ponzu und Gurke

LANGOUSTINE, CURRY MADRAS, CITRONELLE ET POMME GRANNY SMITH

Langoustine, Madras Curry, Zitronengras und Granny Smith Apfel

FILET DE ROUGET, ÉCAILLES CROUSTILLANTES, SAFRAN ET AIL FERMENTÉ

Rotbarbenfilet, knusprige Schuppen, Safran und fermentierter Knoblauch

SUPRÊME DE PIGEON DE MIÈRAL,

POIVRE DE TASMANIE, ÉCHALOTES ET L'ARTICHAUT

Mièral-Taubenbrust, Tasmanischer Pfeffer, Schalotten und Artischocke

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS DE MAÎTRE ANTONY À FERRETTE

Ihre Auswahl von unserem Käsewagen mit Käse vom Maître Antony

CHOCOLAT ABINAO, CAFÉ ET CAMEL

Abinao-Schokolade, Kaffee und Karamell

PÂTISSERIE

Menu complet / ganzes Menü

340

Menu à deux entrées / Menü mit zwei Vorspeisen

310

Les Entrées

IMPRESSIONS L'ÉTÉ - TOURTEAU, TOMATE ET JALAPEÑO	75
Impressionen vom Sommer, Taschenkrebs, Tomate und Jalapeño	
FOIE GRAS DE CANARD, TEXTURES DE ANANAS ET POIVRE VERT	75
Entenleber, Texturen von der Ananas und grüner Pfeffer	
KINGFISH, VINAIGRETTE SUSHI, MISO, RADIS ET AVOCAT	74
Gelbflossenmakrele, Sushi-Vinaigrette, Miso, Radieschen und Avocado	

Les Entremets

RIS DE VEAU RÔTI, JEUNES ÉPINARDS, CÂPRES ET CITRON	72
Gebratenes Kalbsbries, junger Spinat, Kapern und Zitrone	
HOMARD BRETON, CHÂTEAU CHALON ET CAVIAR IMPÉRIAL	85
Bretonischer Hummer, Château Chalon und Impérial-Kaviar	

Les Plats

BAR DE LIGNE, CHORIZO, POIVRONS ET COCOMBRE	90
Wildgefangener Wolfsbarsch, Chorizo, Paprika und Gurke	
TURBOT DE L'ATLANTIQUE, BASILIC ET TOMATE	95
Atlantik-Steinbutt, Basilikum und Tomate	
SELLE D'AGNEAU DE SISTERON	
AUX ARÔMES MÉDITERRANEENS ET AUBERGINE	88
Lammrücken aus Sisteron mit mediterranen Aromen und Aubergine	
ENTRECÔTE DE BŒUF WAGYU, GOMBO ET VINAIGRETTE JAPONAISE	110
Roastbeef vom Wagyu-Rind, Okraschoten und japanische Vinaigrette	

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	35
CHAMPAGNE, FRAMBOISES, MENTHE ET KALAMANSI Champagner, Himbeere, Minze und Kalamansi	35
POMME VERTE, CITRON VERT ET YAOURT Grüner Apfel, Limette und Joghurt	35

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