

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

JEUNE ANGUILE FUMÉE, BETTERAVE ROUGE, AIL NOIR ET WASABI

Junger geräucherter Aal, Rote Beete, fermentierter Knoblauch und Wasabi  
\*\*\*

POLENTA, ÉPINARDS À LA CRÈME ET TRUFFE BLANCHE ALBA  
Polenta, Crème-Spinat und weisser Alba-Trüffel  
\*\*\*

TURBOT DE L'ATLANTIQUE,  
SAUCE AU L'ESTRAGON ET GRAINES DE MOUTARDE  
Atlantik-Steinbutt, Estragon-Senfkörnersauce  
\*\*\*

PIGEON DE BRESSE, AROMES DU MAROC ET MOUSSELINE DE CAROTTES  
Bresse-Taube, marokkanische Aromen und Karotten-Mousseline  
\*\*\*

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<br>Entenleber und Texturen von der Feige              | 72 |
| KINGFISH, MISO, PONZU, RADIS ET AVOCAT<br>Gelbflossenmakrele, Miso, Ponzu, Radieschen und Avocado | 72 |
| CARPACCIO DE LANGOUSTINES ET BAGNA CAUDA<br>Carpaccio von Langoustine mit Bagna Cauda             | 75 |

## Les Entremets

|                                                                                                                 |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| RIS DE VEAU RÔTI, JEUNES ÉPINARDS, CÂPRES ET CITRON<br>Gebratenes Kalbsbries, junger Spinat, Kapern und Zitrone | 70 |
| HOMARD BRETON, CHÂTEAU CHALON ET CAVIAR IMPÉRIAL<br>Bretonischer Hummer, Château Chalon und Impérial-Kaviar     | 80 |

## Les Plats

|                                                                                                                                                                          |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| FILET DE ROUGET, ÉCAILLES CROUSTILLANTES, SAFRAN ET AIL FERMENTÉ<br>Rotbarbenfilet, knusprige Schuppen, Safran und fermentierter Knoblauch                               | 82  |
| SOLE «PETIT BATEU», HOMARD,<br>CAVIAR IMPÉRIAL, LIVÈCHE ET CHAMPAGNE ROSÉ<br>Seezunge vom kleinen Boot, Hummer,<br>Impérial Kaviar, Liebstöckel und Rosé Champagner      | 98  |
| SELLE DE CHEVREUIL DE STYRIE, POIVRE,<br>MOUSSELINE DE CÉLERI ET SAUCE ROUENNAISE<br>Rehrücken aus der Steiermark,<br>Pfeffer, Sellerie-Mousseline und Rouennaiser Sauce | 85  |
| ENTRECÔTE DE BŒUF WAGYU DU JAPON GOMBO ET AUBERGINE<br>Roastbeef vom Japanischen Wagyu-Rind, Okraschoten und Aubergin                                                    | 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

|                                           |    |
|-------------------------------------------|----|
| CHAMPAGNE, FRAMBOISE, MENTHE ET KALAMANSI | 38 |
| Champagner, Himbeere, Minze und Kalamansi |    |
| 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         |