

PETER KNOGL RECOMMANDE

Le Menu

– Hiver –

Amuse Bouche

HUITRES
GILLARDEAU N°2/
SUDACHI

TOURTEAU/
VADOUVAN/
RIZ CROQUANT

ESPUMA JALAPEÑO/
CREVETTE ROUGE

MACARON BETTERAVE
ROUGE/WASABI

TORO DE THON DU BALFEGÓ, MISO ET CONCOMBRE

Toro vom Balfegó-Thunfisch, Miso und Gurke

ÉCUME D'ARTICHAUTS, FOIE GRAS DE CANARD ROTI
ET TRUFFE DU PÉRIGORD

Artischocken-Espuma, gebratene Entenleber und Périgord Trüffel

NOIX DE ST. JACQUES FRANÇAISES, CHORIZO ET POIVRONS

Französische Jakobsmuschel, Chorizo und Paprika

SELLE D'AGNEAU DE GUTSHOF POLTING

AUX ARÔMES MÉDITERRANEENS

Lammrücken vom Gutshof Polting mit mediterranen Aromen

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

FILET DE ROUGET, ÉCAILLES CROUSTILLANTES, SAFRAN ET VINAIGRETTE À LA TOMATE Rotbarbenfilet, knusprige Schuppen, Safran und Tomatenvinaigrette	82
TURBOT DE L'ATLANTIQUE, HOMARD, CHÂTEAU CHALON ET CAVIAR IMPÉRIAL Atlantik-Steinbutt, Hummer, 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 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
DE	Agneau
CH	Pain