

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, PONZU ET CONCOMBRE
Toro vom Balfegó-Thunfisch, Miso, Ponzu und Gurke

ÉCUME D'ARTICHAUTS ET TRUFFE DU PERIGORD
Artischockenespuma und Périgord Trüffel

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

SELLE D'AGNEAU DE GUTSHOF POLTING
AUX ARÔMES MÉDITERRANEENS ET AUBERGINE
Lammrücken vom Gutshof Polting
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, TEXTURES DE ANANAS ET POIVRE VERT Entenleber, Texturen von der Ananas und grüner Pfeffer	72
JEUNE ANGUILE FUMÉE, BETTERAVE ROUGE, AIL NOIR ET WASABI Junger geräucherter Aal, Rote Beete, fermentierter Knoblauch und Wasabi	70
KINGFISH, VINIAGRETTE SUSHI, MISO, RADIS ET AVOCAT Gelbflossenmakrele, Sushi-Vinaigrette, Miso, 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, HOMARD, CHÂTEAU CHALON ET CAVIAR HYBRID IMPÉRIAL Atlantik-Steinbutt, Hummer, Château Chalon und Kaviar Hybrid Impérial	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	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