

Peter Knogl recommande

Le Menu

– Printemps –

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

LANGOUSTINE, MORILLES PRINTANIÈRES, SHERRY, PETIT POIS

Langoustine, Frühlingsmorcheln, Sherry, Erbsen

FILET DE ROUGET, ÉCAILLES CROUSTILLANTES, SAFRAN ET AIL FERMENTÉ

Rotbarbenfilet, knusprige Schuppen, Safran und fermentierter Knoblauch

ENTRECÔTE DE BŒUF WAGYU, GOMBO ET VINAIGRETTE JAPONAISE

Roastbeef vom Wagyu-Rind, Okraschoten und japanische Vinaigrette

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS DE MAÎTRE ANTONY À FERRETTE

Ihre Auswahl von unserem Käsewagen mit Käse vom Maître Antony

FRAISES «GARIGUETTE», YAOURT, CITRON VERT ET MERINGUE

Gariguetten-Erdbeeren, Joghurt, Limette und Meringue

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, VINAIGRETTE 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, CHÂTEAU CHALON ET CAVIAR IMPÉRIAL Bretonischer Hummer, Château Chalon und Impérial-Kaviar	80

Les Plats

SAINT-PIERRE RÔTI, CHORIZO, POIVRONS ET COCOMBRE Gebratener St. Petersfisch, Chorizo, Paprika und Gurke	84
TURBOT DE L'ATLANTIQUE, BASILIC ET TOMATE Atlantik-Steinbutt, Basilikum und Tomate	94
PIGEON DE BRESSE, AROMES DU MAROC ET MOUSSELINE DE CAROTTES Bresse-Taube, marokkanische Aromen und Karotten-Mousseline	78
SELLE D'AGNEAU DE GUTSHOF POLTING AUX ARÔMES MÉDITERRANEENS ET AUBERGINE Lammrücken vom Gutshof Polting mit mediterranen Aromen und Aubergine	85

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 38
Exotische Schokolade und Yuzu

CHAMPAGNE, FRAMBOISES, MENTHE ET KALAMANSI 38
Champagner, Himbeere, Minze und Kalamansi

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