

PETER KNOGL RECOMMANDE

Le Menu

–Été–

Amuse Bouche

HUITRES
GILLARDEAU N°2/
SUDACHI

TOURTEAU/
VADOUVAN/
RIZ CROQUANT

ESPUMA JALAPEÑO/
CREVETTE ROUGE

MACARON/CUMIN/
PASTÈQUE/SARDINE

TORO DE THON, MISO ET CONCOMBRE
Toro vom Thunfisch, Miso 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

FILET DE VEAU DU SIMMENTAL, ARTICHAUT ET POUSSÉS DE POIREAUX
Simmentaler Kalbsfilet, Artischocke und junger Lauch

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS DE MAÎTRE ANTONY À FERRETTE
Ihre Auswahl von unserem Käsewagen mit Käse vom Maître Antony

CHAMPAGNE, MENTHE ET KALAMANSI
Champagner, Minze und Kalamansi

Menu complet / ganzes Menü	320
Menu à deux entrées / Menü mit zwei Vorspeisen	285

Les Entrées

FOIE GRAS DE CANARD, ANANAS ET POIVRE VERT Entenleber, Ananas und grüner Pfeffer	75
KINGFISH, MISO, PONZU, RADIS ET AVOCAT Gelbflossenmakrele, Miso, Ponzu, Radieschen und Avocado	72
TOURTEAU, TOMATE ET JALAPEÑO Taschenkrebs, Tomate, Jalapeño	78

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	82

Les Plats

SOLE «PETIT BATEAU», CAVIAR IMPÉRIAL, LIVÊCHE ET CHAMPAGNE ROSÉ Seezunge vom kleinen Boot, Impérial Kaviar, Liebstöckel und Rosé Champagner	98
TURBOT DE L'ATLANTIQUE, TOMATE ET BASILIC Atlantischer Steinbutt, Tomate und Basilikum	88
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	115

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

POMME VERTE, CITRON VERT ET YAOURT Grüner Apfel, Limette und Joghurt	38
CAFÉ MUSCOVADO ET FRAMBOISE Kaffee, Muscovado und Himbeere	38
CHOCOLAT EXOTIQUE ET YUZU Exotische Schokolade und Yuzu	38

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	Lamm, Gänse- und Entenleber
DE	Kalb
JP	Entrecôte
CH	Brot