

Peter Knogl recommends
Le Menu des Rois
- summer -

Concombre/yaourt/escabèche
Ragout de couteau de mer
Wagyu/Tapioca/Sichuan
Macaron cumin/melon/sardine

Tourteau, tomate et jalapeño

Crab, tomato and jalapeño

Carabinero, algues et citron

Carabinero, algae and lemon

Filet de rouget, écailles croustillantes, ail noir et safran

Filet of red mullet, crispy scales, fermented garlic and saffron

Pigeon de Bresse, arômes du Maroc et mousseline de carottes

Bresse pigeon, Moroccan flavor and mousseline of carrots

Chariot de fromages affinés de Maître Antony à Ferrette

Selection of soft and hard cheeses from Maître Antony in Ferrette

Abricots, glace à la crème de gruyère et verveine

Apricots, gruyère ice-cream and verbena

Menu complet / whole menu

CHF

290

Menu à deux entrées / menu with two starters

260

Le menu est servi pour l'ensemble des convives de la table.

Please note that the menu is served only for the whole table.

Les Entrées

- Hamachi japonais, miso, ponzu, radis et avocat** 62
Japanese Hamachi, Ponzu, radish and avocado
- Carpaccio de langoustines et Bagna Cauda** 65
Carpaccio of langoustines and Bagna Cauda
- Foie gras de canard, ananas et poivre vert** 62
Duck foie gras, pineapple and green pepper

Les Entremets

- Ris de veau rôti, yuzu et poivre** 58
Roasted sweetbread, yuzu and pepper
- Homard breton, Château Chalon et caviar Osietra** 72
Breton lobster, Château Chalon and Osietra caviar

Les Plats

- Turbot de l'Atlantique, basilic et tomate** 80
Atlantic turbot, basil and tomato
- Sole «petit bateau», homard, caviar impérial, livèche et champagne rosé** 88
Sole «petit bateau», lobster, Imperial-caviar, lovage and pink champagne
- Selle d'agneau français, haricots coco et saveurs méditerranéennes** 78
Saddle of French lamb, coco beans and Mediterranean flavours
- Entrecôte de bœuf Wagyu du Japon, gombo et aubergine** 98
Japanese Wagyu beef entrecôte, okra and aubergine

Les Fromages

Chariot de fromages frais et affinés de Maître Antony à Ferrette

Selection of soft and hard cheeses
of Maître Antony in Ferrette

à partir de/from 35

Les Desserts

Champagne, framboises, menthe et kalamansi

Champagne, raspberries, mint and kalamansi

29

Chocolat exotique et yuzu

Exotic chocolate with yuzu

29

Café, Moscovado et framboise

Coffee, Moscovado and raspberry

29

La sélection des plats peut varier selon la saison et l'offre du marché.

Our dishes are subject to change without notice due to seasonal and market availability.

Tous les prix comprennent le service et la TVA.

Origine des viandes: Pigeon, foie gras de canard, d'oie: France. Entrecôte: Japon. Veau: Suisse.

All prices include service and VAT.

Origin of meats: Pigeon, duck and goose foie gras: France. Entrecôte: Japan. Veal: Switzerland.