

Peter Knogl recommends
Le Menu des Rois
- autumn -

Moules de bouchot Mont Saint-Michel
Tourteau/Vadouvan/riz croquant
Espuma jalapeño/crevettes rouges
Macaron/foie/orange/Garam Masala

Anguille fumée, betterave rouge, ail noir et Wasabi

Smoked eel, beetroot, fermented garlic and Wasabi

Langoustines et basilic

Langoustines and basil

Bar de ligne, chorizo et concombre

Wild caught sea bass, chorizo and cucumber

Selle de chevreuil de Styrie, mousseline de céleri et sauce rouennaise

Saddle of venison from Styria, celeriac mousseline and Rouennaiser sauce

Chariot de fromages affinés de Maître Antony à Ferrette

Selection of soft and hard cheeses from Maître Antony in Ferrette

Poire, cacahuètes et cresson Atsina

Pear, peanuts and Atsina cress

	CHF
Menu complet / whole menu	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

- Maquereau à nageoires jaunes, miso, ponzu, radis et avocat** 58
Yellowfin mackerel, miso, ponzu, radish and avocado
- Carpaccio de langoustines et Bagna Cauda** 70
Carpaccio of langoustines and Bagna Cauda
- Foie gras de canard, ananas et poivre vert** 68
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** 75
Breton lobster, Château Chalon and Osietra caviar

Les Plats

- Filet de rouget, écailles croustillantes et safran** 78
Filet of red mullet, crispy scales and saffron
- Sole «petit bateau», homard, caviar impérial, livèche et champagne rosé** 88
Sole «petit bateau», lobster, Imperial-caviar, lovage and pink champagne
- Entrecôte de bœuf Wagyu du Japon, gombo et aubergine** 98
Japanese Wagyu beef entrecôte, okra and aubergine
- Pigeon de Bresse, arômes du Maroc et mousseline de carottes** 78
Bresse pigeon, Moroccan flavor and mousseline of carrots

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.