

Peter Knogl recommends
Le Menu des Rois
- autumn -

Huîtres creuses/Ponzu/Yuzu
Tourteau/Vadouvan/riz croquant
Espuma jalapeño/crevettes rouges
Macaron/foie/orange/Garam Masala

Anguille fumée, betterave rouge, ail fermenté et wasabi

Smoked eel, beetroot, fermented garlic and wasabi

Polenta aux épinards et truffe blanche d'Alba

Polenta with spinach and white Alba truffle

Filet de rouget, écailles croustillantes, safran

Red mullet fillet, crispy scales, saffron

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

Parfait au praliné, gelée au citron et noisettes piémontaises

Praline parfait, lemon jelly and hazelnuts of Piedmont

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, miso, ponzu, radis et avocat | 60 |
| Yellowfin mackerel, miso, ponzu, radish and avocado | |
| Carpaccio de langoustines et Bagna Cauda | 70 |
| Carpaccio of langoustines and Bagna Cauda | |
| Foie gras de canard et textures de figue | 68 |
| Duck foie gras and fig textures | |

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

| | |
|--|----|
| Turbot de l'Atlantique, basilic et tomate | 82 |
| 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 | |
| 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

à partir de/from 35

de Maître Antony à Ferrette

Selection of soft and hard cheeses
of Maître Antony in Ferrette

Les Desserts

Café, Moscovado et framboise

29

Coffee, Moscovado and raspberry

Chocolat exotique et yuzu

29

Exotic chocolate with yuzu

Parfait au praliné, gelée au citron et noisettes piémontaises

29

Praline parfait, lemon jelly and hazelnuts of Piedmont

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.