

Peter Knogl recommends  
Le Menu des Rois  
- hiver -

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

**Hamachi, miso, ponzu, radis et avocat**

Yellowfin mackerel, miso, ponzu, radish and avocado

**Homard breton et bergamote**

Breton lobster and bergamot

**Sole «petit bateau» et truffe du périgord**

Sole «petit bateau» and Périgord truffle

**Entrecôte de bœuf Wagyu du Japon, gombo et aubergine**

Japanese Wagyu beef entrecôte, okra and aubergine

**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

- Foie gras de canard avec textures de la figue** 68  
Duck foie gras with fig textures
- Anguille fumée, betterave rouge, ail fermenté et wasabi** 54  
Smoked eel, beetroot, fermented garlic and wasabi
- Carpaccio de langoustines et Bagna Cauda** 70  
Carpaccio of langoustines and Bagna Cauda

## Les Entremets

- Ris de veau rôti, yuzu et poivre** 58  
Roasted sweetbread, yuzu and pepper
- Espuma d'artichauts, foie gras de canard rôti et truffe du périgord** 72  
Espuma of Artichoke, roasted duck foie gras and Périgord truffle

## Les Plats

- Turbot breton, homard , caviar impérial, livèche et champagne rosé** 85  
Breton turbot, lobster, imperial caviar, lovage and champagne rosé
- Filet de rouget, écailles croustillantes, safran et ail noir** 78  
Red mullet fillet, crispy scales, saffron and black garlic
- Pigeon de Bresse, arômes du Maroc et mousseline de carottes** 78  
Bresse pigeon, Moroccan flavor and mousseline of carrots
- Selle d'agneau de lait Pyrénées, aromatisé au paprika, gingembre et haricots coco** 82  
Saddle of suckling lamb, flavored with sweet pepper, ginger and coco beans

## 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.