



Peter Knogl propose

Le Menu des Rois

Composition de foie gras d'oie, figues et gelée de cassis

Composition of goose foie gras with figs and jelly of cassis

Noix de St. Jacques, topinambour et truffes du Périgord

Scallops with topinambour and Périgord truffles

Filet de sole «Petit Bateau» et Château Chalon

Filet of sole «Petit Bateau» with Château Chalon

Duo d'agneau de lait, haricots cocos et arômes méditerranéens

Duo of suckling lamb with coco beans and Mediterranean flavor

Chariot de fromages frais et affinés de Maître Antony à Ferrette

Selection of soft and hard cheeses from Maître Antony in Ferrette

Variation de piña colada, noix de coco et chocolat mi-cuit

Variation of piña colada, coconut and chocolate mi-cuit

Menu complet / whole menu

CHF

195

Menu à deux entrées / menu with two starters

175

Le Menu de Midi

Selon la recommandation du Chef: Entrée, plat Principal et Dessert

88

Our Chef recommends daily: Starter, main course and dessert

Les entrées

Duo de thon aux nageoires jaunes, radis cresson et coriandre

48

Duo of yellow fin tuna with radish, cress and coriander

Gelée de tourteau, vichyssoise et caviar d'Aquitaine

68

Jelly of crab with vichyssoise and Aquitaine caviar

Carpaccio de homard Breton sauce Bagna Cauda

65

Carpaccio of Breton lobster with Bagna Cauda sauce

Pavé de foie gras de canard et ananas poivré

54

Pavé of duck foie gras with peppered pineapple

Les entremets

Homard Breton, bergamote fraîche et pomme verte

58

Breton lobster with fresh bergamot and green apple

Écume d'artichauts et parmesan, foie gras de canard rôti et truffes du Périgord

52

Foam of artichokes and Parmesan with roasted duck foie gras and Périgord truffles



Les plats

	CHF
Filet de turbot de l'Atlantique, jus aux épices et émulsion à l'orange Fried filet of Atlantic turbot with jus of spices and orange emulsion	72
St. Pierre, homard Breton et sauce au porto John Dory with Breton lobster and sauce of port wine	75
Caneton Nantais glacé, jus aux figues (Pour deux personnes en deux services) Glazed Nantais duckling with jus of figs (For two people served in two courses)	140
Mille-feuille de pigeon de Bresse, foie gras de canard rôti et truffes du Périgord Mille-feuille of Bresse pigeon breast with fried duck foie gras and Périgord truffles	75
Poché et braisé de veau, crème d'artichauts et croquant de cacahuètes Poached and braise of veal with cream of artichokes and peanut brittle	72

Les fromages

Chariot de fromages frais et affinés de Maître Antony à Ferrette à partir de/from	29
Selection of soft and hard cheeses of Maître Antony in Ferrette	

Les desserts

Mille-feuille de figues au vin rouge, miel de sapin et sorbet à la ricotta et cédrat Mille-feuille of red wine figs, fir honey and ricotta citron sorbet	27
Poire pochée aux épices, nougat et glace cacahuète Spiced poached pear with nougat and peanut ice-cream	27
Carpaccio d'ananas et glace noix de coco Carpaccio of pineapple with coconut ice-cream	27
Parfait au praliné, gelée au citron et noisettes caramélisées Praline parfait with lemon jelly and caramelized hazelnuts	27
Variation de sorbets et crèmes glacées de saison Variation of seasonal sorbets and ice-creams	18

Tous les prix y compris service et TVA.

All prices include service and VAT.

Origine des viandes: Pigeon et foie gras de canard, d'oise et agneau: France. Veau: Suisse. Caneton nantais: France. Bœuf: Amérique

Origin of meats: Pigeon, duck and goose foie gras, lamb: France. Veal: Switzerland. Nantais duckling: France. Beef: America