

LES HORS-D'ŒUVRES

CONSOMMÉ DE BŒUF DOUBLE <i>Doppelte Rinderkraftbrühe mit Tafelspitz, Flädle und Julienne-Gemüse</i>	18
SALADE D'HIVER <i>Bittere Salate, Granny Smith Apfel, Walnussvinaigrette, Roquefort</i>	18
ŒUF EN MEURETTE <i>Pochiertes Bio-Ei mit Beurre rouge, Waldpilzen, Pancetta und Kerbel</i>	19
GNOCCHI À LA COURGE <i>Parmesan-Gnocchi, geschmorter Kürbis, Rosenkohl und weißer Pfefferschaum</i>	24
ESCARGOTS DE BOURGOGNE <i>Weinbergsschnecken in Kräuterbutter</i>	19
CUISSES DE GRENOUILLES <i>Froschschenkel nach Grenobler Art</i>	19
HUÎTRES BRETONNES <i>Vier bretonische Austern mit Gurken-Vinaigrette</i>	26
SARDINE EN ESCABÈCHE <i>Frische gegrillte Mittelmeersardine à l'escabèche, Knoblauchchips und gegrillte Focaccia</i>	24
SAUMON D'ÉCOSSE <i>Gebeizter schottischer Wildlachs, Rote Bete, Buttermilch-Vinaigrette und Dill</i>	29
BOUCHÉES FÉLIX <i>In Bierteig ausgebackene Steinbuttbackchen mit Ananas-Chili-Chutney und Koriander</i>	28
SALADE DE CREVETTES DE LA MER DU NORD <i>Nordseekrabbensalat mit Cocktailsoße, Orangenfilets, Forellenkaviar und Dill</i>	29
OS À MOELLE RÔTI <i>Gerösteter Markknochen, Madeira-Jus, eingelegte Schalotten, Petersiliensalat und geröstetes Sauerteigbrot</i>	25
PÂTÉ EN CROÛTE <i>Pastete im Teigmantel, Kräutersalat und schwarze Walnuss-Vinaigrette</i>	26
FOIE GRAS <i>Gänseleberparfait mit Brioche und Quittengelee</i>	38

SUGGESTION DE LA SEMAINE

Wöchentlich wechselnde Menüs
(siehe Newsletterabonnement)

3 Gänge | Tagespreis

LES PLATS PRINCIPAUX

POISSON DU JOUR <i>Fisch des Tages</i>	Tagespreis
CABILLAUD À LA VIGNERONNE <i>Gebratener Skrei nach Winzerinart, Rahmsauerkraut, Trauben und Rieslingschaum</i>	39
BOUILLABAISSE <i>Mediterraner Fischeintopf mit Röstbrot und Sauce Rouille</i>	44
ENTRECÔTE <i>Entrecôte von Otto Meinert, Kräutersalat und Pommes frites</i>	48
CHEVREUIL <i>Rehrücken mit Kürbis, Rosenkohl, Knöpfele und Wacholder-Jus</i>	55
CANARD DE CHALLANS <i>Geschmorte Entenkeule, Rotkohl, Kartoffelklöße, Preiselbeerjus</i>	39
BŒUF BOURGUIGNON <i>Geschmorte Ochsenbacke, Cabernet, Kartoffelpüree, Karotte und Champignons de Paris</i>	38
BOUDIN NOIR <i>Blutwurst vom juvenilen Ferkel, Rahmsauerkraut, Kartoffelpüree und Röstzwiebeln</i>	33
ROGNON DE VEAU <i>Kalbsniere, Dijon-Senfsauce, Reis und grüne Bohnen</i>	33
TAGLIATELLES AUX TRUFFES DU PÉRIGORD <i>Spinat-Tagliatelle, weißer Trüffelschaum und schwarzer Périgord-Wintertrüffel</i>	36

LES DESSERTS

LE COLONEL <i>Zitronensorbet mit Wodka</i>	12
MOUSSE AU CHOCOLAT <i>Schokoladenmousse, Cassis-Eis und Himbeeren</i>	18
COMPOTÉE DE QUETSCHES <i>Zwetschgenröster, Spekulatuseis und Sabayon</i>	18
CRÊPES SUZETTE <i>Tahiti-Vanilleeis und Grand Marnier</i>	21
SÉLECTION DE FROMAGES <i>Französische Käseauswahl</i>	21