

LES HORS-D'ŒUVRES

SALADE DE PRINTEMPS	18
<i>Salat von jungen Gartenkräutern mit Burrata und Aprikosen-Zitronen-Thymian-Vinaigrette</i>	
VELOUTÉ DE MORILLES	18
<i>Morchel-Rahm-Suppe mit Kräuteröl und Sherry</i>	
POIVRON FARCI AU TABOULÉ	19
<i>Gefüllte Spitzpaprika mit Taboulé-Salat, Tomatensalsa, Pinienkernen und Ziegenkäse</i>	
ASPERGES BLANCHES TIÈDES	22
<i>Lauwarmer Heidespargel mit Bio-Ei, Kräutersalat und Beurre blanc</i>	
ESCARGOTS	19
<i>Sechs Weinbergschnecken in Kräuterbutter</i>	
CUISSES DE GRENOUILLES	19
<i>Froschschenkel Grenobler Art</i>	
HUÎTRES EN VINAIGRETTE	26
<i>Vier bretonische Austern mit Gurken-Vinaigrette</i>	
SAUMON EN TEMPURA	28
<i>Knusprige Lachsrolle mit Limettenmayonnaise und Asia-Vinaigrette</i>	
TARTARE DE THON	28
<i>Thunfischtatar mit Mango und Avocado</i>	
PÂTÉ EN CROÛTE	26
<i>Pastete in Teigmantel mit Foie Gras, Kräutersalat und Walnuss-Vinaigrette</i>	
TARTARE DE BOEUF	28
<i>Rindertartar mit Kartoffelrösti, Sauerrahm und Forellenkaviar</i>	
TERRINE DE FOIE GRAS	38
<i>Gänseleberparfait mit Brioche und Feige</i>	

SUGGESTION DE LA SEMAINE

Wöchentlich wechselnde Menüs
(siehe Newsletterabonnment)

3 Gänge Tagespreis

LES PLATS PRINCIPAUX

POISSON DU JOUR	Tagespreis
<i>Fisch des Tages</i>	
CABILLAUD RÔTI	39
<i>Gebratener Kabeljau mit Mangold und Ricotta-Tortellini</i>	
BOUILLABaisse	44
<i>Mediterraner Fischeintopf mit Röstbrot und Sauce Rouille</i>	
ENTRECÔTE	48
<i>Entrecôte von Otto Meinert mit Pommes frites und grünem Salat</i>	
FILET DE VEAU	46
<i>Kalbsfilet auf Champagner-Risotto mit Morcheln und Spargel</i>	
VOLAILE DE BRESSE	38
<i>Gebratene Bressehuhnbrust mit Morchelrahmsauce, Kartoffelpüree und saisonalem Gemüse</i>	
LAPIN À LA DIJONNAISE	36
<i>Geschmorte Kaninchenkeule mit Dijon-Senfsauce und saisonalem Gemüse</i>	
ROGNON DE VEAU	33
<i>Kalbsniere mit Dijon-Senfsauce, Kräutern, Reis und grünen Bohnen</i>	
RISOTTO AU CHAMPAGNE	28
<i>Champagner-Risotto mit Morcheln und Spargel</i>	

LES DESSERTS

LE COLONEL	12
<i>Zitronen-Basilikum-Sorbet mit Wodka</i>	
TARTE AU CITRON	18
<i>Zitronentarte mit Basilikum-Sorbet</i>	
FRUITS DE SAISON	18
<i>Marinierte Beeren mit Sabayon und Sauerrahmeis</i>	
CANELÉ DE BORDEAUX	18
<i>Canelé mit Haselnusseis, Crème Chantilly und Aprikose</i>	
SÉLECTION DE FROMAGES	21
<i>Kleine Auswahl französischer Käse</i>	