

LES HORS-D'ŒUVRES

VELOUTÉ DE PARMESAN	18
<i>Schaumsuppe vom gereiften Parmesan mit grünem Spargel</i>	
TERRINE DE LÉGUMES	19
<i>Terrine vom sommerlichen Antipasti-Gemüse, Pistou, mildes Ziegenkäse-Eis und kleine Croûtons</i>	
PETIT CHOU-FLEUR RÔTI	22
<i>Gebackener Mini-Blumenkohl, Curryschaum, Cashewkerne und glaciertes Gemüse</i>	
ESCARGOTS DE BOURGOGNE	19
<i>Weinbergsschnecken in Kräuterbutter</i>	
CUISSES DE GRENOUILLES	19
<i>Froschschenkel Grenobler Art</i>	
POISSON CRU DU JOUR	Tagespreis
<i>Roh marinierter Tagesfisch</i>	
SARDINE BRETONNE À L'ESCAPÈCHE	24
<i>Bretonische Sardine à l'escabèche, Knoblauchchips und gegrillte Focaccia</i>	
HUÎTRES BRETONNES	26
<i>Vier bretonische Austern mit Gurken-Vinaigrette</i>	
COQUILLES SAINT-JACQUES	28
<i>Drei gebratene Jakobsmuscheln mit Blattspinat, Champagnersauce und Forellenkaviar</i>	
SALADE DE CREVETTES	28
<i>Crevettensalat, Cocktailsauce und Orangenfilets</i>	
PÂTÉ EN CROÛTE	26
<i>Pastete im Teigmantel, Kräutersalat und schwarze Walnuss-Vinaigrette</i>	
TARTARE DE VEAU ET RIS DE VEAU CROUSTILLANT	28
<i>Kalbstatar und knusprig gebackenes Kalbsbries</i>	
FOIE GRAS POÊLÉ	38
<i>Gebratene Gänseleber mit Räucheraal, roter Bete und Trüffelsud</i>	

SUGGESTION DE LA SEMAINE

Wöchentlich wechselnde Menüs
(siehe Newsletterabonnement)

3 Gänge Tagespreis

LES PLATS PRINCIPAUX

POISSON DU JOUR	Tagespreis
<i>Fisch des Tages</i>	
BAR DE LIGNE	38
<i>Gebratener Wolfsbarsch, Fregola Sarda, Taggiasca-Oliven und Krustentierschaum</i>	
BOUILLABAISSÉ	44
<i>Mediterraner Fischeintopf mit Röstbrot und Sauce Rouille</i>	
ENTRECÔTE	48
<i>Entrecôte von Otto Meinert, Kräutersalat und Pommes frites</i>	
STEAK AU POIVRE	49
<i>Charolais-Rinderfilet, Pfefferrahmsauce und Pommes frites</i>	
BŒUF BOURGUIGNON	38
<i>Ochsenbacke, Rotweinjus, Kartoffelpüree und junge Karotten</i>	
BOUDIN NOIR «HIMMEL & ERDE»	33
<i>Gebratene Blutwurst vom Juwelenferkel, Kartoffelpüree, Apfelkompott und Röstzwiebeln</i>	
ROGNON DE VEAU	33
<i>Kalbsniere, Dijon-Senfsoße, Reis und grünen Bohnen</i>	
FREGOLA SARDA	26
<i>Mediterranes Nudelrisotto mit Basilikum und saisonalem Gemüse</i>	
TAGLIATELLE	29
<i>Hausgemachte Tagliatelle, Steinpilze, Frühlingslauch, grüner Spargel und Parmesanschaum</i>	

LES DESSERTS

LE COLONEL	12
<i>Limettensorbet mit Wodka</i>	
PROFITEROLES	18
<i>Tahiti-Vanilleeis, Crème Chantilly und Valrhona-Schokoladensauce</i>	
TARTE AU CITRON	18
<i>Zitronentarte, Basilikumsorbet und Baiser</i>	
SABAYON AUX FRUITS ROUGES MARINÉS	22
<i>Sabayon mit Hamburger Roter Grütze und Joghurteis</i>	
SÉLECTION DE FROMAGES	21
<i>Französische Käseauswahl</i>	