

LE MENU

ENTRÉE

Gebratener Tafelspitz mit bunter Beete, Sesam & Nuta-Sauce	17€
Offene Ravioli vom Bigorre-Schwein mit einem Kohlrabi-Ingwersalat	17€
Tarte von der Navette mit Ziegenkäse, Meerrettich & Apfel	15€
Gebratene Sepia mit gebeiztem Wildschweinrücken Vinaigrette du Jardin & Romana Salat	17,5€

SOUPE

Rauchfisch-Velouté mit gebratene St. Jacques	15€
--	-----

VÉGÉTARIEN

Steinpilz-Royal mit gebratenen Pilzen & Spinat	18€
--	-----

POISSON

Kabeljau mit Karamell- Chicorée, Kartoffel & beurre blanc	24€
---	-----

VIANDE & VOLAILLE

Boudin (Franz. Blutwurst) mit Sauerkraut & Kartoffelpüree	18,5€
Gebratene Entenbrust mit Rosenkohl & Kartoffelpüree	26€
Millefeuille vom geschmortem Rind im Trüffel Duft	21€

CLASSIQUE

Austern: „David Sorlut“ No.3 mit Zitrone oder wahlweise mit Schalotten Vinaigrette	Stück.4,70€
á la Rockefeller	Stck.5,20€
Austern Plateau mit 6 stk.	22€
Crevettes roses mit Mayonnaise & Zitrone.	13,50€
Sardines „la Perle des dieu“ Millésimes 2016 In der Dose serviert. Mesclun-Salat & Bauernbrot	15,50€
Kalbsbieren wie bei Großmutter in Senf-Jus mit Kartoffelpüree & Mesclun-Salat.	19€
Kalbskopf in der Brioche-Kruste mit Mesclun-Salat & Sauce Gribiche	17,50€
Pôt au feu vom Marktfisch, Sauce Rouille, Croûtons & Gruyère	14,50€
Burgunder Schnecken mit Kräuterbutter & Wachtelei	12,50€
Fromage mit Bauernbrot	15,50€

DESSERT

Soufflée au chocolat	13,50€
Marquise au chocolat mit Beeren Coulis.	9,50€
Tarte aux pommes mit Crème Chantilly	9,50€
Caramel Composition	9,50€

Keine Kreditkarten-Zahlung möglich, Ec- Zahlung möglich

Bei Allergien & Unverträglichkeiten wenden sie sich bitte an
unsere Mitarbeiter

Ausser Austern stammen alle unsere Fische, Krusten & Schalentiere aus
Wildfang

