

Les Fromages

Brie de Meaux aus Kuhmilch von Rouzaire G	€ 14,00
Camembert aus Kuhmilch von Rouzaire G	€ 14,00
La Rouelle du Tarn aus Ziegenrohmilch aus den Pyrenäen G	€ 14,00
Fourme d'Ambert aus Kuhmilch mit Blauschimmel von Laqueille G	€ 14,00
Comté aus Kuhmilch, 30 Monate gereift von les 3 Comtois G	€ 14,00
Als Variation	€ 20,00

Unser Käsesortiment beziehen wir von Poehl am Naschmarkt

Les Desserts

Unsere süßen Köstlichkeiten aus der Vitrine von unserer Pâtisserie, bringen wir Ihnen gerne zu Tisch

Île Flottante mit Rosa Pralinen, Mandeln und Karamell C,G,H	€ 11,00
Crème Brulée mit Vanille aus Tahiti C,G	€ 11,00
Fondant au Chocolat	
aus Valrhona Equatoriale Schokolade und Crème Anglaise A,C,G	€ 12,00
Apfelsorbet mit 2cl Calvados o	€ 9,00
Zitronensorbet mit Wodka am Tisch o	€ 12,00

Couvert € 4,00

Unsere Preise verstehen sich inkl. aller Abgaben und Steuern

A:Glutenhaltiges Getreide, B: Krebstiere, C:Eier,D: Fisch, E:Erdnüsse,
F:Sojabohnen,G:Milch,H:Schalenfrüchte,L:Sellerie, M:Senf,O: Schwefeldioxid oder Sulfite, P:Lupinen, R:Weichtiere

Les Fruits De Mer

„Nos Plateaux de Fruits de Mer“
Für 2 Personen als Hauptgericht
Für 4 Personen als Vorspeise

Plateau de Fruits de Mer Royal 4 Fines de Claire Nr. 1 4 Spéciales de Claire Nr. 3 4 Spéciales de Claire Nr. 4 100 g rosa Garnelen 60/80 ½ Hummer ½ Taschenkrebs 200 g Strandschnecken Und Alles was dazugehört ! B,C,L,M,O,R € 135
--

Plateau de Crustacés ½ Hummer 6 Stk. Kaisergranaten ½ Taschenkrebs 100 g rosa Garnelen 60/80 4 Stk. rosa Garnelen 10/20 50 g graue Garnelen Und Alles was dazugehört ! B,C,L,M,R € 149
--

Das Beste aus dem Meer à la carte

½ Hummer C,L,M	€ 37,00
½ Taschenkrebs C,L,M	€ 25,00
6 Stk. Kaisergranaten C,L,M	€ 30,00
100 g rosa Garnelen 60/80 C,L,M	€ 17,00
1 Stk. rosa Garnele 10/20 C,L,M	€ 9,50
50 g graue Garnelen C,L,M	€ 11,00
200 g Strandschnecken C,L,M,O	€ 11,00
200 g Wellhornschnellen C,L,M,O	€ 13,00
6 Fines de Claire Nr. 1 O	€ 27,00
6 Fines de Claire Nr. 3 O	€ 20,50
6 Spéciales de Claire Nr. 1 O	€ 40,00
6 Spéciales de Claire Nr. 3 o	€ 36,00
6 Spéciales de Claire Nr. 4 o	€ 29,50

Alle Speisen werden auf einer Eisplatte Serviert
Sie können natürlich Ihre Platte nach Ihren Vorlieben zusammenstellen

Les Entrées

Marinierter Blattsalat mit Rotweindressing o,M	€ 10,00	
Blattsalat mit gratiniertem Ziegenkäse , Akazienhonig und Thymian A,G	€ 16,50	
Hummersalat mit Kräutern und Zitrusfrüchten o,M,L	€ 38,00	
Garnelen Cocktail Calypso mit Blattsalat und Toast A,C,M	€ 19,00	
Gänse Foie Gras mit Vanille, Mais und Brioche c,G,O,P	€ 28,00	
	Jahrgangssardinen D	
2016 € 16,00	2017 € 15,00	2018 € 14,00
Hummer Bisque M,L,O,G	€ 14,00	
Französische Zwiebelsuppe o,A,G,F	€ 12,00	
Markknochen aus dem Ofen mit getoastetem Baguette A	€ 19,50	
Gebackene Austern mit Algen - Mayonnaise und Bergamotte R,G,C,A,L	€ 26,00	
Sautierte Froschschenkel auf provenzalische Art G	€ 22,00	
Burgunderschnecken mit unserer Kräuterbutter 6 Stk./12 Stk. G,R	€ 17,00/€ 33,00	

Unser Klassiker - Tartar vom Rind

Klein | Toast A,C,L,M,O € 17,50

Groß | Hausgemachte Pommes frites
oder Salat C,L,M,O € 26,00

Les Plats Principaux

La Sélection du Pêcheur

Geräucherte Jakobsmuscheln mit buntem Karfiol, Crème fraîche und Muschelfond R,G,D,O	€ 39,00
Seezunge Müllerin mit sautiertem Jungspinat und Salzkartoffeln G,D,A	€ 39,00

Entre Deux

Hausgemachte Tagliatelle in Champagner Creme A,C,L,O	€ 26,00
Ravioli mit Butternuss-Kürbis , geschmorter Birne und Kürbisessenz (vegan) L	€ 28,00

La Sélection du Boucher

Entrecôte Dry Aged mit Pommes frites, Fisolen und Sauce Béarnaise c,G,O	€ 39,00
Filet vom Simmentaler Rind mit Pommes frites, Fisolen und Sauce Béarnaise c,G,O	€ 39,00
Lammkrone mit Ratatouille, Kartoffelgratin und Thymianjus G,L,O	€ 32,00
Gegrillte Taube mit Sellerie, Zwiebel Coulis, Honigglasur, Lavendel und Zingara-Sauce L,O,G	€ 42,00