

# Les Fromages

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

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

<b>Plateau de Fruits de Mer Royal</b> 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
--

<b>Plateau de Crustacés</b> 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

<b>Marinierter Blattsalat</b> mit Rotweindressing o,M	€ 10,00
<b>Blattsalat mit gratiniertem Ziegenkäse</b> , Akazienhonig und Thymian A,G	€ 16,50
<b>Hummersalat</b> mit Kräutern und Zitrusfrüchten o,M,L	€ 38,00
<b>Garnelen Cocktail Calypso</b> mit Blattsalat und Toast A,C,M	€ 19,00
<b>Gänse Foie Gras</b> mit eingelegtem Rhabarber, geblähten Kohlsprossen, Joghurt und Brioche A, C G,O	€ 29,00
<b>Gebeizter Thunfisch</b> mit Rettich, Ziegenmilch, Dill Öl und Sumach D,O,P	€ 29,00

## Jahrgangssardinen D

2016 € 16,00      2017 € 15,00      2018 € 14,00

<b>Hummer Bisque</b> M,L,O,G	€ 14,00
<b>Französische Zwiebelsuppe</b> O,A,G,F	€ 12,00
<b>Markknochen</b> aus dem Ofen mit getoastetem Baguette A	€ 19,50
<b>Gebackene Austern</b> mit geräucherter Crème fraîche, Forellenkaviar und Kardamom A,C,G,L	€ 27,00
<b>Sautierte Froschschenkel</b> auf provenzalische Art G	€ 22,00
<b>Burgunderschnecken</b> 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

<b>Gegrillte Riesengarnelen</b> mit Karottencreme, Ingwer, Lardo, glasiertem Stangensellerie und Jafna Curry G,B,C,	€ 36,00
<b>Seezunge Müllerin</b> mit sautiertem Jungspinat und Salzkartoffeln G,D,A	€ 39,00
<b>In Milch pochiertes Wels</b> mit Fenchel, roter Paprika Emulsion und Bärlauch G,D,O	€ 36,00

## Entre Deux

<b>Hausgemachte Tagliatelle</b> mit Bärlauch, Champagnerschaum und Mimolette G,H,C,O	€ 26,00
<b>Geschmorter Spitzkohl</b> mit Beaufort Beurre Blanc, gerösteten Haselnüssen und Traubenkompott G,H,L,O	€ 28,00

## La Sélection du Boucher

<b>Entrecôte Dry Aged</b> mit Pommes frites, Fisolen und Sauce Béarnaise C,G,O	€ 39,00
<b>Filet vom Simmentaler Rind</b> mit Pommes frites, Fisolen und Sauce Béarnaise C,G,O	€ 39,00
<b>Lammkrone</b> mit Ratatouille, Kartoffelgratin und Thymianjus G,L,O	€ 32,00
<b>Gegrillte Taube</b> mit Petersilienwurzel, Schalotten, Honig, Lavendel, Zingara G,L,O,M	€ 43,00