

NOTRE A LA CARTE DE MENU SPÉCIALES"

UNSERE SPEZIELLE À-LA-CARTE-KARTE"

OUR SPECIAL À LA CARTE SELECTION

Noix de Saint Jacques rôties au beurre d'orange et endives

In gebratener Orangenbutter geschwenkte Jakobsmuscheln auf Chicorée

Pan-seared scallops with orange butter and endives

24,00 €

Noix de Saint Jacques rôties au beurre d'orange et endives aux amandes

In gebratener Orangenbutter geschwenkte Jakobsmuscheln auf Chicorée mit Mandeln

Pan-seared scallops with orange butter and almond endives

38,00 €

Bisque de homard au cognac

Hummersuppe mit Cognac

Lobster Bisque

19,50 €

VORSPEISEN

ENTRÉES / STARTERS

Tartare de Boeuf
Tatar vom Rinderfilet - Creme fraîche
Steak tartare - Cream fresh
19,00 €

Foie Gras de Canard
Entenleber - Feigenmarmelade - Toastbrot
Duck liver – fig marmalade – toasted bread
20,00 €

Foie Gras de Canard grillé
Gegrillte Entenleber – Feigenmarmelade – Toastbrot
Grilled duck Liver – fig marmalade – toasted bread
22,00 €

Sardines
Olivenöl – Schnittlauch -Toast
Olive oil – chives - toasted bread
18,00 €

Le cocktail de crevettes
Garnelen – Avocado – Worcestershire Sauce – mayonnaise & Ketchup
Prawn cocktail
15,00 €

Caviar Ossetra Nr.2 - 10 g
Auf Eis mit hartgekochte Eier– Schalotte – Creme Fraiche – Lauchzwiebeln
Hard-boiled egg - shallot - cream fresh - spring onion
23,00 €

Escargots en coquille 6 / 12
Schnecken - Kräuterbutter
Snails – herb butter
16,00 € / 26,00 €

SUPPE

SOUPE / SOUP

VON 13.00 BIS 20.30 UHR

Soupe à l'oignon
Zwiebelsuppe - Sherry – Baguette – Gruyère Käse
Onion Soup
14,00 €

SALAT

SALADE / SALAD

VON 13.00 BIS 20.30 UHR

Salade verte aux noix
Lollo Rosso – Dijon Senf – Weißer Essig – Honig – Walnuss - Gruyère Käse
Dijon mustard – vinegar – honey – walnuts - Gruyère cheese
13,00 €

HAUPTGERICHTE

PLAT PRINCIPAL / MAIN COURSE

VON 18:00 BIS 20.30 UHR

Sam. & Son. VON 13:00 BIS 20.30 UHR

Confit de canard, jardinière de legumes
Entenconfit mit Gemüse Mischung & gegrillter Apfel
Duck confit, mixed vegetables & grilled apple
36,00€

Bœuf Bourguignon avec purée de pommes de terre
Rindfleisch nach Burgunder Art – Speck & Kartoffelpüree
Beef – bacon – mashed potato
39,00 €

Cuisse de poulet sauce crémeuse au vin blanc
Französische Maishähnchenkeule – Cremesoße - Dijon Senf – weiß Wein & Kartoffelpüree
Chicken leg - Cream Sauce - Dijon mustard & mashed potato
29,00 €

Saumon à la crème et aux champignons
Lachs – Champignon - Cognac & Kartoffeln mit Kräutern der Provence
Salmon - mushroom cream sauce
30,00 €

Crêpe Le Poème
Crêpe mit Spinat & Champignon Cremesoße
Crêpe with spinach & mushroom cream sauce
19,00€

DESSERT

VON 13.00 BIS 21.00 UHR

Crêpe Suzette à l'orange et au Grand Marnier
Orangenfilets – Grand Marnier
17,00€

Mousse au Chocolat Noir
Schokoladenmousse / Chocolate Mousse
13,00 €

Crème Caramel à la Fleur d'Oranger
mit Orangenblüte / with orange Blossom
12,00 €

Opéra
Opéra Torten – Joconde Kaffee getränkt – Buttercreme - Schokoladenglasur
Opéra Cake – Joconde coffee – butter cream – chocolate glaze
11,00 €

Gâteau au fromage Blanc au Yuzu
Buttermürbeteig – Frischkäse -Yuzu
Cheesecake - butter shortcrust pastry - cream cheese - Yuzu
11,00 €

Dégustation de fromages
Käseplatte - Feigenmarmelade – Walnuss / Cheese Plate - Fig Marmelade - walnut
19,00 €