

**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 Gemüsemischung & 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 getränk – 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 €