

NOTRE A LA CARTE DE MENU SPÉCIALES"

UNSERE SPEZIELLE À-LA-CARTE-KARTE"

Les Girolles à la crème avec son œuf poché (les chanterelles)

Pfifferlinge in Sahne mit pochiertem Ei, Serrano Schinken mit Wein & Hühnerfond

29,00 €

Saumon à la crème et aux girolles (les chanterelles)

Lachs – Pfifferlinge - Cognac & Kartoffeln mit Kräutern der Provence

34,00 €



NOS COUPES DE GLACE SPÉCIALES

UNSERE SPECIAL EISBECHER

Coupe Le Poème

Vanille & Salzkaramell Eis
knusprige karamellisierte Mandeln, Karamellsauce, Schlagsahne

12,00 €

Pêche Melba

Vanille Eis
Pfirsich, Erdbeere, Erdbeersoße, Schlagsahne

11,00 €

VORSPEISEN / ENTRÉES

Kalte Vorspeisen / Entrées Froides

Tartare de Boeuf
Tatar vom Rinderfilet - Creme fraîche

19,00 €

Foie Gras de Canard
Entenleber - Feigenmarmelade - Toastbrot

20,00 €

Sardines
Olivenöl – Schnittlauch -Toast

18,00 €

Le cocktail de crevettes
Garnelen – Avocado – Worcestershire Sauce – mayonnaise & Ketchup

15,00 €

Caviar Ossetra Nr.2
Auf Eis mit hartgekochte Eier– Schalotte – Creme Fraiche – Lauchzwiebeln

15 g 52,00 €

30 g 75,00 €

Warme Vorspeisen / Entrées Chaudes

Foie Gras de Canard grillé
Gegrillte Entenleber – Feigenmarmelade – Toastbrot

22,00 €

Escargots en coquille
Schnecken - Kräuterbutter

6 Stk./ 16,00 €
12 Stk. / 26,00 €

Noix de Saint Jacques rôties au beurre d'orange et endives
In gebratener Orangenbutter geschwenkte Jakobsmuscheln auf Chicorée

24,00 €

SUPPE / SOUPE

Bisque de homard au cognac
Hummersuppe mit Cognac

19,50 €

SALAT / SALADE

Salade verte aux noix
Lollo Rosso – Dijon Senf – Weißer Essig – Honig – Walnuss - Gruyère Käse

13,00 €

HAUPTGERICHTE / PLAT PRINCIPAL

Noix de Saint Jacques rôties au beurre d'orange et endives aux amandes
In gebratener Orangenbutter geschwenkte Jakobsmuscheln auf Chicorée mit Mandeln

38,00 €

Bœuf Bourguignon avec purée de pommes de terre
Rindfleisch nach Burgunder Art – Speck & Kartoffelpüree

39,00 €

Cuisse de poulet sauce crémeuse au vin blanc
Französische Maishähnchenkeule – Cremesoße - Dijon Senf – weiß Wein & Kartoffelpüree

29,00 €

Saumon à la crème et aux champignons
Lachs – Champignon - Cognac & Kartoffeln mit Kräutern der Provence

30,00 €

Crêpe Le Poème
Crêpe mit Spinat & Champignon Cremesoße

19,00€

DESSERT

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 €