

Les entrees

Salade à feuilles Blattsalat		9.–
Crème de Topinambours Topinambure-Cremesuppe mit Curryschaum		12.–
Saumon mariné Graved Lachs mit Zitrus-Apfelchutney und Toast	19.–	31.–
Salade niçoise „vis-à-vis“ Salat Niçoise mit kurzgebratenem Thunfischmedaillon	19.–	31.–
Tartare de boef Rinds-Tatar mit Toast und Butter	21.–	29.–
Salade de poireaux et fromage frais Lauwarmer Lauchsalat mit gebackenem Frischkäse		17.–
Foie gras, pommes au calvados Gebratene Entenleber mit Apfel-Calvados Jus		27.–

La dance des moules

Moules marinière	l'assiette	27.–
accompagnées de pommes frites	à discrétion	45.–

Cote mer et lac

Lotte, endive à l'orange Seeteufel, Orangen-Chicorée und Bratkartoffeln	38.–
Crevette au céleri Krevetten mit Sellerie Duo	36.–
Bouillabaisse „vis-à-vis“ Fischsuppe, serviert mit Brotcroûtons und Rouillesauce	23.–

La ferme

Selle d'agneau rôtie, polenta et jeunes poireaux Lammrücken mit Polenta-Roulade und Frühlingnudeln	38.–
Confit de canard Konfierte Entenkeule Bratkartoffeln und grüne Bohnen	36.–
Entrecôte de boeuf Rindsentrecôte „Café de Paris“ und Pommes Allumettes	24.– pro 100 g

La cuisine végétarienne

Tagliarini aux salsifi Tagliarini an Schwarzwurzelsauce	29.–
--	------

Les douceurs

Crème brûlée rhum raisins Rum-Rosinen Creme Brulée		9.-
Chocolat Moelleux Halbfüssiger Schokoladenkuchen		14.-
Tarte au citron Zitronentarte		7.-
Crêpes normande Crêpes normannische Art		14.-
Vacherin glacé aux fruits rouge et noix de coco Vacherin-Glace mit Beeren und Kokosnuss		12.-
Glaces artisanales vanille, crème acidulée chocolat, café, caramel fraise, mangue, citron	la boule	4.-
Crème Chantilly Schlagrahm		1.50

Menu au choix - Composez votre menu

Stellen Sie Ihr eigenes 3 Gang Menu zusammen
Wählen Sie eine beliebige Vorspeise, Hauptspeise und Dessert

68.-

