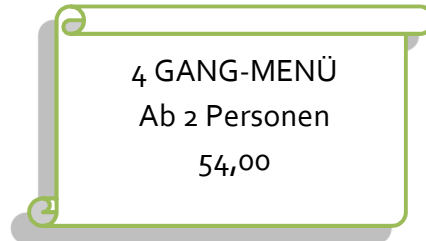


LE MENU TERRE ET MER



GEBEIZTE FJORDFORELLE

HONIG-SENFEMULSION, KARTOFFELCHIPS & MEERRETTICH

15,00

FILET VOM ADLERFISCH

GEGRILLTES SALATHERZ, EINGELEGTE ZWIEBELN, SALZZITRONE & BOUILLABAISSESUD

15,00

“COQ AU VIN BLANC”

POULETBRUST AUS LES LANDES, VERJUS, FRÜHLINGSGEMÜSE & KARTOFFEL-MILLE FEUILLE

26,00

GANACHE VON WEISSER SCHOKOLADE

RHABARBER & SAUERAMPFERSORBET

11,00

**BITTE HABEN SIE DAFÜR VERSTÄNDNIS, DASS DAS 4-GANG-MENÜ TERRE ET MER
NUR BIS 14:00 UHR BZW. 21:30 UHR BESTELLT WERDEN KANN.
GERNE SERVIEREN WIR IHNEN EINZELNE GÄNGE.**

APÉRITIF

VERMOUTH DE FORCALQUIER, DISTILLERIES ET DOMAINES DE PROVENCE	5,00/0,05l
PINEAU DES CHARENTES, CHÂTEAU MONTIFAUD	6,00/0,05l
PASTIS, HENRI BARDOUIN	7,00/0,05l
CRÉMANT D'ALSACE BLANC DE BLANCS BRUT, DOMAINE HENRI KIEFFER	7,00/0,1l
FOLLE ENVIE & ARCHIBALD FRENCH TONIC	7,00/0,1l
SUZE SPRIZZ (SUZE, RINQUINQUIN À LA PÊCHE, CRÉMANT D'ALSACE, SODA)	9,00/0,2l

ENTRÉE

FINE DE CLAIRE	STÜCK/3,00
GILLARDEAU	STÜCK/4,50
GRATINIERTER KALBSMARKKNOCHEN ERBSENSALAT & RÖSTZWIEBELN	11,00
ARTISCHOCKE (POCHIERT) PIMENT D'ESPELETTE-MAYONNAISE & VINAIGRETTE	12,00
WEINBERGSCHNECKEN (IM KRÄUTER-KNOBLAUCHSUD) CROÛTONS	12,00
THUNFISCHTATAR "NIÇOISE" KARTOFFEL-CRÈME FRAÎCHE, BOHNEN, OLIVEN, KAPERN & WACHTELEI	15,00
KALBSTAFELSPITZ "BROUFADO" KAPERN, SARDELLEN & ROTWEINVINAIGRETTE	14,00
CREVETTES ROSES COCKTAILSAUCE, AVOCADO & KLEINER SALAT	16,00
GÄNSESTOPFLEBERTERRINE RHABARBER, SÜSSWEINGELEEE & BRIOCHE	18,00
PLATEAU "LE ROYAL" 6 FINE DE CLAIRE, ½ HUMMER, GEBEIZTE FJORDFORELLE & 6 CREVETTES ROSES SERVIERT MIT ZITRONE, SCHALOTTENVINAIGRETTE & PIMENT D'ESPELETTE-MAYONNAISE	65,00

SOUPE

HUMMERCREMESÜPPCHEN	12,00
BOUILLABAISSÉ CROÛTONS & SAUCE ROUILLE	18,00
BOUILLABAISSÉ LE PAUL'S CROÛTONS, SAUCE ROUILLE & HUMMER	25,00

PLAT VÉGÉTARIEN

KARAMELLISIERTE AVOCADO ZIEGENKÄSE & KRÄUTERSALAT	12,00
SPARGELRISOTTO CONFIERTES EIGELB & JUNGER COMTÉ	14,00

PLAT POISSON

FILET VOM ADLERFISCH GEGRILLTES SALATHERZ, EINGELEGT ZWIEBELN, SALZZITRONE & BOUILLABAISSESUD	25,00
KROSS GEBRATENER PULPO & KALBSZUNGE LINSENSALAT, GETROCKNETE TOMATEN & BÄRLAUCHPESTO	29,00
TRANCHE VOM HEILBUTT "EN PAPILOTTE" ZUCCHINI, DICKE BOHNEN, LA RATTE KARTOFFELN & BEURRE NOISETTE	32,00

PLAT VIANDE

TARTARE ET FRITES "STROGANOFF" ESSIGGURKE, SENF, SCHMAND & ROTE BETE	22,00
BŒUF BOURGUIGNON PERLZWIEBELN, CHAMPIGNONS, SPECK & KARTOFFEL-SCHNITTLAUCHPÜREE	24,00
SOUS-VIDE GEGARTES ONGLET 4g/10 GEGRILLTER SPARGEL, KARTOFFELCHURROS & SAUCE BERNAISE	32,00

DESSERT

EIS & SORBET, HAUSGEMACHT	KUGEL/4,00
FROMAGE AU LAIT CRU	STÜCK/4,00
CRÈME BRÛLÉE VON ZITRONENVERBENE	7,00
BABA AU GRAND MARNIER MARINIERT ERDBEEREN & JOGHURTEIS	10,00