

### Suppen und Vorspeisen:

Bouillabaisse- Edle Fischsuppe und Meeresfrüchte mit Aioli  
€ 7,00

Grand Aioli- Provence

Kalte Fisch- und Gemüseplatte mit Scampis, Ei und Knoblauchpaste  
€ 11,00

Coquilles Saint Jaques à la Bercy Jakobsmuschel, im Champagnersud mit Estragon,  
Champignons und Crème fraîche verfeinert  
€ 12,50

Mousse de Canard sur lit de salade

Entenlebermousse mit Salatgarnitur und Himbeerdressing  
€ 9,00

zu allen Vorspeisen reichen wir Brot

### Hauptgerichte:

Salade Niçoise

bunter Salat mit Thunfisch, Oliven, Ei, Käse und Baquette  
€ 12,00

Lapin au Thym Geschmortes Kaninchen  
mit Thymian, Kartoffeln und Marktgemüse  
€ 16,00

Poulet aux Olives - Maishähnchen mit Oliven Tomaten und Champignons  
geschmort & gebackene Kartoffeln  
€ 15,50

Gratin d' écrevisses- Gratinierte Flusskrebse  
mit Nollypratsauce auf Pâtes (Nudeln)  
€ 15,00

Poisson-loup Normande - schmackhafter Steinbeisser  
mit Meersfrüchten und Pilaw-Reis  
€ 16,00

Lammhaxe à la bretonne - mit weißen Bohnen und  
Pommes à l' alsacienne – (Elsässer-Kartoffeln)  
€ 14,50

Cailles aux myrtilles - zwei geschmorte Wachteln mit Speck,  
Blaubeersauce dazu Pommes de terre royal mit Trüffel und Gemüse  
€ 18,00

Filet de veau aux truffes à la crème,- Kalbsfilet auf Trüffeljus  
mit Sahne abgelöscht dazu Kartoffelgratin  
€ 22,00

Dessert & Käse

Plâteau de fromages feine Käseauswahl mit Trauben und Brot € 7,50

Crème brûlée - abgeflämmte Karamelcrème € 6,50

Tarte aux citrone € 6,00