

Suppen und Vorspeisen:

Bouillabaisse- Edle Fischsuppe und Meeresfrüchte mit Aioli
€ 8,50

Grand Aioli- Provence

Kalte Fisch- und Gemüseplatte mit Scampis, Ei und Knoblauchpaste
€ 12,00

Coquilles Saint Jaques à la Bercy Jakobsmuschel, im Champagnersud mit Estragon,
Champignons und Crème fraîche verfeinert
€ 13,50

Mousse de Canard sur lit de salade

Entenlebermousse mit Salatgarnitur und Himbeerdressing
€ 10,00

zu allen Vorspeisen reichen wir Brot

Hauptgerichte:

Salade Niçoise

bunter Salat mit Thunfisch, Oliven, Ei, Käse und Baquette
€ 15,00

Lapin au Thym- Geschmortes Kaninchen
mit Thymian, Kartoffeln und Marktgemüse
€ 18,50

Poulet aux Olives - Maishähnchen mit Oliven Tomaten und Champignons
geschmort& gebackene Kartoffeln
€ 16,50

Gratin d' écrevisses- Gratinierte Flusskrebse mit Nollypratsauce, Nudeln
€ 17,00

Poisson-loup Normande - schmackhafter Steinbeisser
mit Meersfrüchten und Pilaw-Reis
€ 19,00

Lammhaxe à la bretonne - mit weißen Bohnen und
Pommes à l' alsacienne – (Elsässer-Kartoffeln)
€ 18,50

Cailles aux myrtilles - zwei geschmorte Wachteln mit Speck,
Blaubeersauce dazu Pommes de terre royal mit Trüffel und Gemüse
€ 19,00

Filet de veau aux truffes à la crème,- Kalbsfilet auf Trüffeljus
mit Sahne abgelöscht dazu Kartoffelgratin
€ 24,00

Käse

Plâteau de fromages feine Käseauswahl mit Trauben und Brot € 9,50
Crème brûlée - abgeflämmte Karamelcrème € 8,50