

ENTRÉES

	EURO
LES ESCARGOTS EN COCOTTE Weinbergschneckenragout mit Poveraden und Kartoffelschaum	18
HOMMARD ET CREVETTES Hummer und Crevetten Cocktail mit Romanasalat und Charentais-Melone	26
LA LAITUE Kopfsalat mit Freiland Ei und Tomate wahlweise mit Vinaigrette oder französischem Dressing	14
TERRINE DE FOIE D'OIE Enten Leber Terrine mit Feigen Chutney und Brioche	28
TARTAR DE BŒUF Rindertatar zum Selbstmarinieren mit den klassischen Beilagen	22
LA SAINT JACQUES Jakobsmuschel Carpaccio, Topinambur, Grany Smith und Krustentier Mayonnaise	26
L'ARTICHAUD DE BRETAGNE Artischocke klassisch mit Zitronenvinaigrette	18

FRUITS DE MER

	EURO
Halber Hummerschwanz – Acht Crevetten Rosé – Zwei Austern Verschiedene Muscheln	65

VIANDES

	EURO
CHOUCROUTE SCHWARZENSTEIN Geräucherter Speck und Pistaziensaucisson auf Sauerkraut mit Meaux Senf	32
BOUDIN NOIR Blutwurst Tarte mit Calvados Äpfeln, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree	24
FILET DE BOEUF Rinderfilet mitTrüffeljus, Pommes Dauphine als ROSSINI - mit gebratener Gänseleber	48 + 15
COQ AU VIN Geschmortes Schwarzfederhuhn in Rotweinsauce mit Speck und Pastinaken	38

ACCOMPAGNEMENTS

	EURO
BOHNENRAGOUT	6
SPINAT	6
BLATTSALAT	6
KALBSJUS	6
KARTOFFELPÜREE	6
POMMES FRITES	6
POMMES DAUPHINE	6

ASSIETTES SPÉCIALES

	EURO
OLIVES Marinierte Jordan Oliven	5
JAMBON DE BAYON Eine Portion Bayon Schinken	12
SARDINE MILLESIME DE LA BELLE ILOISE	18
GEDECKPREIS Baguette, französische Salzbutter und Nussbutter – wird ohne Bestellung gereicht	pro Person 4

SOUPES

	EURO
BOUILLABAISSÉ mit Sauce Rouille und Röstbrot	22
SOUPE GRATINÉE AUX OIGNONS Überbackene Zwiebelsuppe	16
HUÎTRES ET CAVIAR	EURO
AUSTER PLÉIADE POGET NO 2 Chesterbrot und Rotwein-Vinaigrette	pro Stück 7
UNSER TIP: 4 AUSTERN PLÉIADE POGET NO 2 mit einem Glas LAURENT PERRIER LA CUVÉE Champagne 0,1l	50
PRUNIER CAVIAR 15 g / 30 g mit klassischen Beilagen und Blinis	45 / 90
OSCIETRA CAVIAR 15 g / 30 g mit klassischen Beilagen und Blinis	60 / 125

POISSON

	EURO
SOLE MEUNIÈRE Seezunge Müllerin, Petersilien-Kartoffeln, Spinat	69
LES GAMBAS Linguine mit Garnelen in Chili-Knoblauch-Öl gebraten	38
LA LOTTE Seeteufel, Spinat, Kartoffelpüree und Zitronen-Beurre Blanc	44
LES CRUSTACÉS Pot Au Feu vom Hummer und Garnelen mit Kartoffel Sellerie Gemüse und Beurre blanc	48
VEGETARIEN	EURO
GNOCCI À LA PARISIENNE Pariser Gnocchi in Mimolette-Sauce und Trauben	24
VOL AU VENT Pilz Ragout fin im Blätterteig mit Erbsen und Perlzwiebeln	22

DESSERT

	EURO
CRÊPE SUZETTE Crêpe am Tisch flambiert mit Grand Marnier Salzkaramell Eis	18
CREME CARAMEL	12
CAFÉ GOURMAND Kaffee mit einer Auswahl an Petit Fours	16
SORBET & GLACE DU JOUR Sorbet und Eis des Tages	pro Kugel 6
LES PRALINES Pralinenauswahl aus unserer Patisserie	pro Praline 3
LES FROMAGES Käseauswahl vom Maître Fromager Antony	3 Stück 15 5 Stück 24