

## BITES

Erhältlich auf Bestellung von 12 bis 21 Uhr.

<p><b>BOULETTES DE HOMARD</b></p> <p>Hummerbitterbällchen 6 Stück mit Kräuterdip.....16,50</p>	<p><b>BOULETTES DE RISOTTO</b></p> <p>Risotto-Bällchen 6 Stück mit orientalischer Mayonnaise.....9,50</p>	<p><b>TEMPURA DE LÉGUMES</b></p> <p>Gemüsetempura mit Kräuterdip.....8,00</p>
<p><b>BOULETTES DE VEAU</b></p> <p>Kalbskroketten 6 Stück mit französischem Senf.....12,50</p>	<p><b>FOCACCIA</b></p> <p>Mit drei verschiedenen Dips.....8,50</p>	<p><b>ASSORTIMENT D'APÉRITIF</b></p> <p>Oliven, getrockneter Schinken, pierre des burons Käse, Kalbsbitterbällchen, Risottobällchen, Focaccia mit Dips und Garnelenbitterbällchen.....30,00</p> <p style="font-size: small;">Von 12:00 bis 18:00 Uhr bestellbar.</p>
<p><b>HUÎTRES</b></p> <p>Austern naturell.....4,50</p> <p>Du chef - Basilikum, grüner Apfel, Beurre blanc.....5,50</p>	<p><b>PATA NEGRA</b></p> <p>80 gr mit Focaccia.....15,00</p>	

### BUBBELS ET DÉLICES

Einköstliches Glas Sekt, Rosé Méthode Traditionnelle, Cava oder Prosecco, serviert mit drei Bissen.....17,50

### PLAT DU JOUR

Abwechselndes Gericht inklusive Glas Wein. Verfügbar am Mittwoch, Donnerstag und Sonntag ab 18:00 Uhr.....29,50 / Ohne Wein.....24,50

## CHEF PAUL'S FAVOURITES

Erhältlich auf Bestellung von 18 bis 21 Uhr.

<p><b>COQUILLES</b> 39,50</p> <p>Gebratene Jakobsmuscheln, serviert mit sanft gekochtem Fenchel, geräuchertem Aal und einer schaumigen Fischbrühe-Sauce</p>	<p><b>BISQUE DE HOMARD</b> 18,00</p> <p>Hummersuppe mit Kokosnussschaum, Flusskrebse und Schnittlauch</p>
<p><b>BAVETTE</b> 37,50</p> <p>Bavette mit gelben Austernpilzen und Crème de Cassis-Sauce</p>	<p><b>STEAK TARTARE</b> 18,50/25,00</p> <p>Rindertartar mit Kirschtomaten, rotem Blatt, Schnittlauchcreme und Kartoffelschaum.....120 gr / 180 gr</p>

## SUPPLEMENT

<p><b>PORTION DE FRITES</b></p> <p>Chips und Trüffelmayonnaise.....5,25</p>	<p><b>POMMES DE TERRE</b></p> <p>Mousseline von Kartoffeln mit Gemüsechips.....5,25</p>	<p><b>SALADE</b></p> <p>Frischer Salat mit mariniertem Gurke und hausgemachtem Dressing.....5,25</p>
---	---	--

## 3 Gänge 52,-

Erstellen Sie Ihr eigenes Menü, das nur pro Tisch bestellt werden kann. Erhältlich auf Bestellung von 18 bis 21 Uhr.

## 4 Gänge 62,-

Passende Weinbegleitung  
3 Gänge 26,00  
4 Gänge 33,00

## ENTRÉES

<p><b>THON</b> 16,50</p> <p>Kurzgebratener Thunfisch mit mariniertem Dashi, rotem Blatt, Reisknusper, Koriandercreme und Antiboise-Dressing</p>	<p><b>PICANHA</b> 18,50</p> <p>Picanha schonend gegart, serviert mit rotem Endivien, Kartoffelknusper, Rettich, Kartoffelschaum und Lauchöl</p>
<p><b>BURRATA</b> 15,00</p> <p>Coeur de boeuf-Tomate mit Burrata, Brühe mit gerösteten Zwiebeln, serviert mit Buchweizenknusperlein</p>	

## SECONDE ENTRÉES

<p><b>FILET DE LIMANDE</b> 17,50</p> <p>Gebratenes Seezungenfilet, serviert mit Sellerie, Katzenspeck und Langustinenschaum</p>
---

## PLATS PRINCIPAUX

<p><b>POISSON DU JOUR</b> 27,50</p> <p>Tagesfrischer Fisch mit sanft gekochtem Fenchel, Blumenkohl und Pilzschaum</p>	<p><b>MAGRET DE CANARD</b> 29,50</p> <p>Gebratene Entenbrust, sanft gekochter Fenchel, gelbe Austernpilzsauce auf Basis von Crème de Cassis</p>
---	---

<p><b>CANNELLONI DE CÉLERI-RAVE</b> 25,00</p> <p>Grünkohl-Cannelloni, gelbe Austernpilze, Pilzschaum und ein frischer Krautsalat</p>
--

## DESSERT

<p><b>DAME BLANCHE</b> 14,50</p> <p>Vanilleeis mit Schlagsahne und dunkler Schokoladensauce</p>	<p><b>BAVAROIS AUX FRUITS ROUGES</b> 13,50</p> <p>Bavarois aus roten Früchten, serviert mit Tuille, frischen roten Früchten, Minzgel und weißem Schokoladeneis</p>
<p><b>ASSORTIMENT DE FROMAGES</b> 21,00</p> <p>Käseauswahl mit Apfeldicksaft, Walnuss, Trauben und Fladenbrot Ergänzung zum Menü.....7,50</p>	

