

BITES

Erhältlich auf Bestellung von 12 bis 21 Uhr.

BOULETTES DE CREVETTES

Shrimpkroketten 6 Stück mit Kräuterdip.....16.50

BOULETTES DE VEAU

Kalbskroketten 6 Stück mit französischem Senf.....12.50

HUÎTRES

Austern naturell.....4.00

À la chef - Basilikum, grüner Apfel, Beurre blanc.....5.00

BOULETTES DE RISOTTO

Risotto-Bällchen 6 Stück mit orientalischer Mayonnaise.....9.50

FOCACCIA

Mit drei verschiedenen Dips.....8.50

PATA NEGRA

80 gr mit Focaccia.....14.00

TEMPURA DE LÉGUMES

Gemüsetempura mit Kräuterdip.....8.00

ASSORTIMENT D'APERITIVE

Oliven, getrockneter Schinken, pierre des burons Käse, Kalbsbitterbällchen, Risottobällchen, Focaccia mit Dips und Garnelenbitterbällchen.....30.00

Von 12:00 bis 18:00 Uhr bestellbar.

BUBBELS ET DÉLICES

Ein köstliches 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.

TURBOT

34,00

Steinbutt mit gebratener Lauchzwiebel, weißem Spargel, Blumenkohlstrukturen und Beurre Blanc

BAVETTE

32,00

Bavette mit Topinamburstrukturen, weißem Spargel und Périgueux-Sauce

BISQUE DE HOMARD

18,00

Hummersuppe mit Kokosnusschäum, Flusskrebsen und Schnittlauch

STEAK TARTARE

16,50/22,50

Rindertartar mit Kirschtomaten, knusprigen roten Zwiebeln, Mini-Pak Choi, schwarzem Knoblauch und Soja-Vinaigrette 120 gr / 180 gr

SUPPLEMENT

PORTION DE FRITES

Chips und Trüffelmayonnaise.....4.50

POMMES DE TERRE

Mousseline von Kartoffeln mit Gemüsechips.....4.50

SALADE

Frischer Salat mit mariniertem Gurke und hausgemachtem Dressing.....4.50

3 Gänge 49,-

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

4 Gänge 59,-

Passende Weinbegleitung
3 Gänge 26,00
4 Gänge 35,00

ENTRÉES

COQUILLE SAINT-JACQUES

16,50

Jakobsmuscheln mit Erbsencreme, Blumenkohl, Haselnusscrumble und Meeresfrüchte-Vinaigrette

PÂTÉ EN BRIOCHE

15,00

Pastete mit Brioche, eingelegter roter Zwiebel, Gewürzgurke, Radieschen und Little-Gem-Salat

RADIS NOIR ET OIGNON BRÛLÉ

16,50

Schwarzer Rettich mit gebratener Meloes-Zwiebel, Duxelles und Dashi

SECONDE ENTRÉES

JOUE DE PORC

17,50

Geschmorte Schweinebäckchen mit knuspriger Kartoffel, Knollensellerie und Périgueux-Sauce

PLATS PRINCIPAUX

POISSON DU JOUR

25,00

Tagesfisch mit Zucchini-Ratatouille, weißem Spargel und Nussbuttercreme

FILET D'AGNEAU

33,00

Lammfilet mit Zucchini-Ratatouille, weißem Spargel, Thymian-Joghurtcreme und kräftigem Lammjus

CHOU-FLEUR FRIT

27,50

Frittierter Blumenkohlkern mit Zucchini-Ratatouille, Topinamburstrukturen und Nussbuttercreme

DESSERT

DAME BLANCHE

11,50

Vanilleeis mit Schlagsahne und dunkler Schokoladensauce

PARFAIT AU CHOCOLAT BLANC

11,50

Parfait aus weißer Schokolade mit Passionsfrucht- und Pfirsichstrukturen sowie Mandelcrumble

ASSORTIMENT DE FROMAGES

21,00

Käseauswahl mit Apfeldicksaft, Walnuss, Trauben und Fladenbrot
Ergänzung zum Menü.....7.50

