

SUGGESTION DU CHEF

ENTRÉES

ARTICHAUTS BRETONS FRAIS À LA VINAIGRETTE

FRISCHE BRETONISCHE ARTISCHOCKEN MIT VINAIGRETTE

13 €

CUISSES DE GRENOUILLES

FROSCHSCHENKEL IN BUTTER, KNOBLAUCH UND PETERSILIE

19,50 €

SALADE CARPE DIEM

WILDKRÄUTERSALAT MIT AVOCADOS, FENCHEL, ORANGENFILETS UND GARNELEN

21 €

APÉRITIF GOURMAND

SCAMPI, FOIE GRAS, JACOBSMUSCHELN UND MANGO CHUTNEY

22 €

MOULES FRITES

FRISCHE MUSCHELN IN WEISSWEIN GEMÜSESUD MIT PERNOD, NOILLY PRAT UND POMMES FRITES

24,50 €

PLATS PRINCIPAUX

DEMI-CANARD DE BARBARIE

HALBE BARBARIE ENTE AUF ORANGENSAUCE MIT ROSENKOHL UND POMMES DUCHESSE

38 €

CÔTELETTES D'AGNEAU

FEINE LAMMKOTELETTS VOM GRILL AUF THYMIANJUS
MIT ARTISCHOCKEN-TOMATEN-OLIVEN GEMÜSE UND POLENTAPLÄTZCHEN

32 €

MÉDAILLONS DE SELLE DE CERF

HIRSCHRÜCKENMÉDAILLONS AUF WACHHOLDERJUS, AN HOKAIDO KÜRBIS,
MIT KARAMELLISIERTEN PFLAUMEN UND KARTOFFELGRATIN

46 €

TRIOLOGIE DE LOTTE, SOLE ET DE SCAMPI

TRIOLOGIE VOM SEETEUFEL, SEEZUNGE UND SCAMPI AUF MARINIERTEN FENCHELFILETS
UND HERBSTLICHEM COUS-COUS-SAFRAN-FUMÉ

34 €

FILET DE LOTTE

SEETEUFELFILET AUF KRUSTENTIERSAUCE MIT HERBSTGEMÜSE
UND SÜSSKARTOFFELPÜREE

36 €

FILET DE TURBOT - POÊLÉ -

STEINBUTTFILET - GEBRATEN - AUF CHAMPAGNERKRAUT, MIT TRÜFFELBUTTER
UND POMMES MOUSSELINE

44 €

DESSERTS

DESSERTVARIATION „BRASSERIE LE PARIS“

MOUSSE AU CHOCOLAT, CRÈME BRÛLÉE, GEBÄCK, PETITS FOURS, MACARONS

12 €