

SUGGESTION DU CHEF

ENTRÉES

CONSOMMÉ DE FAISAN

FASANENCONSOMMÉ MIT TRÜFFEL-QUENELLES UND GEMÜSEJULIENNE
11,50 €

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

CÔTELETTES D'AGNEAU

FEINE LAMMKOTELETTS VOM GRILL AUF THYMIANJUS
MIT ARTISCHOCKEN-TOMATEN-OLIVEN GEMÜSE UND POLENTAPLÄTZCHEN
32 €

DEMI-CANARD À SON JUS

HALBE ENTE AN IHRER EIGENEN JUS,
SERVIERT MIT MARONEN-WIRSING-GEMÜSE UND POMMES DUCHESSE
41,50 €

MÉDAILLONS DE SELLE DE CERF

HIRSCHRÜCKENMEDAILLONS AUF WACHHOLDERJUS, AN HOKAIDO KÜRBIS,
MIT KARAMELLISIERTEN PFLAUMEN UND KARTOFFELGRATIN
46 €

TRIOLOGIE DE LOTTE, TURBOT ET DE SCAMPI

TRIOLOGIE VOM SEETEUFEL, STEINBUTT UND SCAMPI AUF MARINIERTEN FENCHELFILETS
UND HERBSTLICHEN COUS-COUS-SAFRAN-FUMÉ
34 €

FILET DE LOTTE

SEETEUFELFILET AUF KRUSTENTIERSAUCE MIT HERBSTGEMÜSE
UND SÜSSKARTOFFELPÜREE
36 €

FILET DE TURBOT - POËLÉ -

STEINBUTTFILET - GEBRATEN - AUF CHAMPAGNERKRAUT,
MIT TRÜFFELBUTTER UND POMMES MOUSSELINÉ
44 €

DESSERTS

DESSERTVARIATION 'BRASSERIE LE PARIS'

MOUSSE AU CHOCOLAT, CRÈME BRÛLÉE, GEBÄCK, PETITS FOUR, MACARONS
12 €