

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 €

SEXY SALAD

DUO VOM WEIßEM UND GRÜNEM SPARGEL MIT ERDBEEREN, FRISCHER MINZE,
GRÜNEM PFEFFER UND SCAMPIS

21 €

APÉRITIF GOURMAND

SCAMPI, FOIE GRAS, JACOBSMUSCHELN UND MANGO CHUTNEY

22 €

TRIOLOGIE DE FLÉTAN, SOLE ET DE SCAMPI

TRIOLOGIE VON HEILBUTT, SEEZUNGE UND SCAMPI
AUF MARINIERTEN FENCHELFILETS UND SOMMERLICHEN COUS-COUS SAFRAN FUMÉ

26 €

PLATS PRINCIPAUX

CÔTELETTES D'AGNEAU

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

32 €

FILET DE VEAU

KALBSFILET AUF MORCHELRAHM
MIT GRÜNEN BOHNEN UND POMMES DUCHESSE

42,50 €

FILET DE LOTTE

SEETEUFELFILET AUF KRUSTENTIERSAUCE
MIT FRÜHLINGSGEMÜSE UND SÜSSKARTOFFELPÜREE

36 €

SOLE MEUNIÈRE

FRISCHE SEEZUNGE - WILDFANG - MÜLLERIN ART, MIT BEURRE BLANC,
GEMISCHTEM SALAT UND BUTTERKARTOFFELN

58 €

DESSERTS

DESSERTVARIATION 'BRASSERIE LE PARIS'

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

12 €