

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 €

CHANTERELLES FRAÎCHES

FRISCHE PFIFFERLINGE AUF BLATTSALAT MIT KRÄUTERN, BIRNEN UND WALNÜSSEN

22 €

MOULES FRITES

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

24,50 €

TRIOLOGIE DE FLÉTAN, SOLE ET DE SCAMPI

TRIOLOGIE VON STEINBUTT, 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 SEINER JUS MIT PFIFFERLINGEN -NATUR- UND ROSMARINKARTOFFELN

41,50 €

FILET DE LOTTE

SEETEUFELFILET AUF KRUSTENTIERSAUCE MIT FRÜHLINGSGEMÜSE UND SÜSSKARTOFFELPÜREE

36 €

FILET DE SAUMON

LACHSFILET MIT PFIFFERLINGEN À LA CRÈME, DAZU POMMES FONDANT

36,50 €

SOLE 'MONTE CARLO'

FRISCHE SEEZUNGE 'MONTE CARLO' IN KARPENBUTTER GEBRATEN

MIT ANCHOVIS, KARTOFFELN UND KLEINEM GEMISCHTEM SALAT

55 €

DESSERTS

DESSERTVARIATION 'BRASSERIE LE PARIS'

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

12 €