

# SUGGESTION DU CHEF

## ENTRÉES

### VELOUTÉ D'ASPERGES

SPARGELCREMESUPPE

11,50 €

### ARTICHAUTS BRETONS FRAIS À LA VINAIGRETTE

FRISCHE BRETONISCHE ARTISCHOCKEN MIT VINAIGRETTE

12,50 €

### 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 €

## PLATS PRINCIPAUX

### CÔTELETTES D'AGNEAU

LAMMKOTELETTS VOM GRILL AUF THYMIANJUS

MIT ARTISCHOCKEN-TOMATEN-OLIVEN GEMÜSE UND POLENTAPLÄTZCHEN

34 €

### FILET DE VEAU

FEINES KALBSFILET AUF MORCHELRAHM MIT PARISER

GEMÜSE UND KARTOFFELGRATIN

39 €

### FILET DE LOTTE

SEETEUFELFILET AUF KRUSTENTIERSAUCE MIT SAISONGEMÜSE

UND SÜSSKARTOFFELPÜREE

36 €

### TRIOLOGIE DE LOTTE, DE SCAMPIS ET FILET DE SAUMON

TRIOLOGIE VOM SEETEUFEL, SCAMPI UND LACHS AUF MARINIERTEN FENCHELFILETS

UND COUS-COUS-SAFRAN-FUMÉ

42 €

### FILET DE TURBOT

FANGFRISCHER STEINBUTT IN BUTTER GEBRATEN AUF WEISSWEIN-BEURRE BLANC

MIT PAPRIKA-ZUCCHINI-PISTOU UND ROSMARINKARTOFFELN

46 €

## DESSERTS

### DESSERTVARIATION « BRASSERIE LE PARIS »

MOUSSE AU CHOCOLAT, CRÈME BRÛLÉE, GEBÄCK,

PETITS FOURS, MACARONS

12 €