

SUGGESTION DU CHEF

ENTRÉES

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 €

DEMI-HOMARD FRANÇAIS

FRISCHER FRANZÖSISCHER HALBER HUMMER

AN WILDKRÄUTER-FENCHELSALAT UND COCKTAILSAUCE

34 €

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 €

TRILOGIE 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 €

DORADE GRILLÉE

GEGRILLTE FRISCHE DORADE MIT ROSMARINKARTOFFELN

UND EINEM KLEINEN GEMISCHTEN SALAT

28,50 €

DESSERTS

DESSERTVARIATION « BRASSERIE LE PARIS »

MOUSSE AU CHOCOLAT, CRÈME BRÛLÉE,

PETITS FOURS, MACARONS

12 €