

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
36 €

PLATS PRINCIPAUX

CÔTELETTES D'AGNEAU

LAMMKOTELETTS VOM GRILL AUF THYMIANJUS
MIT ARTISCHOCKEN-TOMATEN-OLIVEN GEMÜSE UND POLENTAPLÄTZCHEN
34 €

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 €

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 €