

Suggestion :

Empfehlung:

Les entrées:

Vorspeisen:

Scampis grillé, salade, fraises et petit lardons poêlés 14.50 €
Gebratene Scampis, Salat, gebratene Erdbeeren und Speckstreifen

**Panna cotta de fromage de chèvre, crème de marrons,
pikles de légumes, jambon foret noir** 13.50 €
*Ziegenkäse-Panna Cotta, Kastaniencreme, Gemüsepickles,
Schwarzwälder Schinken*

Caneloni de roastbeef au philadelphia, assortiment de tomates 12.50 €
Cannelloni vom Roastbeef mit Philadelphia und Tomatenvariation

Loup de mer en croute de parmesan, beurre à l'origan, pâtes 14.50 €
Seewolf im Parmesanmantel, Oreganobutter, Nudeln

Les plats principaux :

Haupt Gerichte :

Filet de dorade royale, sauce boullabaisse 24.50 €
Filet von der Dorade und Sauce, wie eine Boullabaisse

Filet mignon de veau, sauce Marengo 25.50 €
Kalbsfilet médaillon mit Sauce Marengo

Entrecôte Simmental dry age, sauce choron 25.50 €
(Béarnaise aux tomates)
Simmentaler Rind Entrecôte dry age, Sauce Choron
(Béarnaise Sauce mit Tomaten)