

Vorspeisen / Entrées

Terrine de foie gras, Figues marinées, Brioche 23
Gänsestopfleber Terrine, eingelegte Feigen, Brioche

Chèvres Buratta de France, Tomates, Basilic, Perles balsamiques, Huile d'olive 16
Ziegenburatta aus Frankreich, Tomaten (Bio), Luyderer Gemüse, Basilikum, Balsamico Perlen, Olivenöl

Soupe de poisson, sauce rouille, baguette 12
Französische Edelfischsuppe, Sauce Rouille, Baguette

Raviolis au boudin noir, Mousse de poire de céleri, Comté Grande Garde 36 mois 18
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Blutwurst, Sellerie- Birnen Schaum, Comté Grand Garde 36 Mon



Hauptspeise/ Plat principal

Poulet de bresse miéral, Truffe, Cèpes, Jus de genièvre, Tobinambur 33
Miéral Bressehuhn, Sommertrüffel, Steinpilze, Wacholder Jus, Erdartischke

Espadon, Fenouil, Pernod- Hollandaise, Mousse de haricots cannellini 29
Schwertfisch, Fenchel, Pernod- Hollandaise, Cannellini Bohnen Mousse

Joues de veau braisées au porto, Échalotes glacées, Purée de pommes de terre 26
Kalbsbacken in Portwein geschmort, glasierte Schalotten, Kartoffelpürre

Entrecôte de bœuf café de paris, Légumes grillés de Luyderer, Gratin de pommes de terre, 32
Entrecôte de bœuf café de paris, gegrilltes Gemüse von Luyderer, Kartoffelgratin



Les Desserts

Sorbet maison 5,50

Tarte 8,50
Valrhona Kuvertüre, Himbeer, Merengues,

Mille feuille 7,50
Vanille, Beeren

Assiette de Fromages / Käseteller (3 Sorten) 14