

La Carte

Entrées et Soupes

- Tagessuppe 7,00
- Sechs Burgunderschnecken
mit Kräuterbutter 10,00
- Fischsuppe « Marseille »
mit Croûtons, Rouille und geriebenem Käse 12,00
- Apéritif Gourmand
Vier kreative Grüße aus der Küche 16,00
mit einem Glas Crémant 24,00
- Sechs Austern *Fines de Claire*
mit Zitrone, Schalottenessig und Brot 21,00
- Entenstopfleber-Terrine hausgemacht
mit feinem Chutney 22,00
inklusive eines Glases 4 cl Sauternes 27,00

Surprise-Menüs

mit Amuse bouche

Drei Gänge: Suppe, Fisch *oder* Fleisch, Dessert 45,00

Für eine Vorspeise anstelle einer Suppe
berechnen wir 7,00 Aufpreis.

Spezial-Menüs

auf Vorbestellung zwei Tage im voraus

Borsalino-Menü 85,00

Hummer-Menü 110,00

Pâtes

- Linguine « Marseillaise »
mit sautierten Scampi, Pernod, Tomaten und Basilikum-Pesto 25,00
- Tagliatelle mit einer Trüffelcrème
sowie frisch gehobeltem, italienischem Wintertrüffel 25,00

Végétarien

Fleischlose und weitere Gerichte finden Sie
bei unseren Tagesempfehlungen.

Tartes Flambées

Zu unseren Flammkuchen empfehlen
wir einen Beilagensalat.
Wir servieren sie freitags bis samstags
nur bis 16 Uhr und nicht an Feiertagen.

ELSÄSSER ART

Speck, Zwiebeln, Crème fraîche, Käse 14,00

RUE D'Y

Räucherlachs, Rucola, Meerrettich, Zwiebeln, Crème fraîche 18,00

CÔTE D'AZUR

Zwiebeln, Crème fraîche, Ofentomaten, Ziegenkäse, Sardellen 18,00

BLUTWURST

Zwiebeln, Crème fraîche, Blutwurst ... 19,00

Poissons et Viandes

Filet vom Adlerfisch mit Sake-Mirin-Beurre
an Sepia-Risotto und geblanctem jungem Pak Choi mit Dill 36,00

Seeteufel-Médailles à la Nimoise
mit Orangen-Fenchel-Gemüse und Safran-Kartoffeln 36,00

Französische Blutwurst
mit karamellisiertem Apfel und Kartoffelstampf 26,00

Klassisches Tartar vom Rind
mit Streichholzkartoffeln 26,00

Entrecôte « Maître d'Hôtel » 250 Gramm
mit Pommes frites 29,00
zum Entrecôte: Beilagensalat / Sauce Bordelaise je 4,00

Fromages et Desserts

Zu Käse und Desserts empfehlen wir ein Glas Süßwein
10 cl Sauternes Bordeaux 9,00

Fünf erlesene Rohmilchkäse (150 Gramm) 12,00

Dessert-Variation 9,00

Crème brûlée mit Bourbon-Vanille 9,00

Nougat-Glacé aus Pinienkernen, Haselnüssen,
Mandeln und Honig mit Rum-Rosinen 9,00

Warmes Schokoladenküchlein
von der Valrhona mit flüssigem Kern
und einer Kugel Vanille-Eis 10,00