



Ostern 2025 à la carte

Vorspeisen und Suppen

- Sechs Burgunderschnecken mit Kräuterbutter 10,00
Brunnenkressesuppe mit hausgebeiztem Lachs 12,00
Fischsuppe « Marseille » mit Croûtons, Rouille und geriebenem Käse 12,00
Salat von Artischocken, Parmesan, Haselnüssen und Trüffel-Vinaigrette 19,00
Sechs Austern « fine de claires » mit Schalotten-Vinaigrette 21,00
Hausgemachte Entenstopfleber-Terrine an Chutney 22,00

Fisch und Fleisch

- Zanderfilet an Sauce Dieppoise, Süßkartoffelpüree und grünem Spargel 36,00
Linguine « Marseillaise »
mit sautierten Scampi, Pernod, Tomaten und Basilikum-Pesto 25,00
Seeteufel-Médallions à la Nimoise
an Orangen-Fenchel-Gemüse und Safran-Kartoffeln 36,00
Geschmorte Lammhaxe à la Provençal
mit Parmesan-Polenta, Zuckerschoten und glacierten jungen Karotten 36,00
Entrecôte « Maître d'Hôtel » mit Pommes frites 29,00
Französische Blutwurst mit karamellisierten Äpfeln und Kartoffelstampf 26,00

Desserts und Käse

- Fünf erlesene Rohmilchkäse (150 Gramm) 12,00
Nougat-Glacé mit Pinienkernen, Haselnüssen, Mandeln, Rum-Rosinen-Honig 9,00
Crème brûlée à la Bourbon-Vanille 9,00
Osterdessert 10,00

Zu Käse und Desserts empfehlen wir ein Glas Süßwein

10 cl Sauternes Bordeaux 8,00