

La Carte

Entrées et Soupes

- Tagessuppe 7,00
- Sechs Burgunderschnecken
mit Kräuterbutter 10,00
- Fischsuppe « Marseille »
mit Croûtons, Rouille und geriebenem Käse 12,00
- Herbstlicher Chicorée-Salat mit Entenmagen-Confit, geräucherter
Entenbrust und Walnuss-Vinaigrette 18,00
- Salat von Artischocken, Parmesan, gerösteten Haselnüssen und Trüffel
vinaigrette 19,00
- Apéritif Gourmand
Vier kreative Grüße aus der Küche mit einem Glas Crémant 21,00
- 6 Austern Fines de Claire mit Zitrone, Schalottenessig und Brot 19,00
- Entenstopfleber-Terrine hausgemacht
mit feinem Chutney 22,00
inklusive eines Glases 5 cl Sauternes 27,00

Surprise-Menüs

mit Amuse bouche

- Vier Gänge: Suppe, Fisch, Fleisch, Dessert 49,00
Drei Gänge: Suppe, Fisch *oder* Fleisch, Dessert 39,00

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

- Mit Camembert gratinierte Ravioles gefüllt mit Kürbis-Duxelle an
sautierten Waldpilzen 28,00

Tartes Flambées

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

ELSÄSSER ART

- Speck, Zwiebeln, Crème fraîche, Käse 12,00

RUE D'Y

- Räucherlachs, Rucola, Meerrettich, Zwiebeln, Crème fraîche 15,00

CÔTE D'AZUR

- Zwiebeln, Crème fraîche, Ofentomaten, Ziegenkäse, Sardellen 17,00

LA FLAMM SURPRISE

- Zwiebeln, Crème fraîche, ... 17,00

Poissons et Viandes

- Wolfsbarschfilet mit Parmesan-Trüffel-Crème und Topinamburpüree
an geschmortem Kürbis 32,00

- Médallions von Seeteufel und Flusskrebs an Sauce Nantua mit
cremigem Linsenpüree und geschmortem Sellerie 34,00

- Französische Blutwurst
mit karamellisiertem Apfel und Kartoffelstampf 24,00

- Klassisches Tartar vom Rind
mit Streichholzkartoffeln 24,00

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

- Hirschkalbs-Médallions mit Preiselbeersauce,
Wirsinggemüse und Sellerie-Kürbis-Püree 36,00

Fromages et Desserts

Zu Käse und Desserts empfehlen wir ein Glas Sauternes
10 cl Sauternes Bordeaux Süsswein 8,00

- 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

- Le Craquelin aus dunklen Schokoladen mit Passionsfruchtcrème 10,00

- Warmes Schokoladenkuchlein
von der Valrhona mit flüssigem Kern
und einer Kugel Vanille-Eis 10