

La Carte

Entrées et Soupes

Tagessuppe 7,00

Sechs Burgunderschnecken
mit Kräuterbutter 10,00

Fischsuppe « Marseille »
mit Croûtons, Rouille und geriebenem Käse 12,00

Frühlingsalat mit gebratenen Jakobsmuscheln, Zuckerschoten und
jungen Möhren an Ingwer-Passionsfrucht-Vinaigrette 19,00

Salat vom weißen und grünen Spargel mit Garnelen
und Erdbeeren an einer Himbeer-Vinaigrette 19,00

Apéritif Gourmand
Vier kreative Grüße aus der Küche mit einem Glas Crémant 21,00

Sechs Austern *Fines de Claire*
mit Zitrone, Schalottenssig 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

Vier Gänge: Suppe, Fisch, Fleisch, Dessert 52,00
Drei Gänge: Suppe, Fisch oder Fleisch, Dessert 42,00

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

Gefüllte Ravioles an Marktgemüse mit Sauce Verte,
geschmolzenem Ziegenkäse und Cashewnüssen 28,00

Tartes Flambées

Zu unseren Flammkuchen empfehlen
wir einen Beilagensalat.

Wir servieren sie freitags bis sonntags
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

LA FLAMM SURPRISE

Zwiebeln, Crème fraîche, ... 19,00

Poissons et Viandes

Loins vom Kabeljau auf Zitronencrème an kurz gebratenem
grünen Spargel und Blumenkohlpurée 34,00

Seezunge nach Müllerin-Art
mit grünen Erbsen und Safran-Kartoffeln 44,00

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

Gebratenes Rinderfilet im Pfeffer-Pullover mit Cognacsauce
an Karotten-Schalotten-Purée und Pommes Maxime 44,00

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

Exotischer Dôme auf Kokos-Biscuit mit einer
karamellisierten Ananas-Brunoise 10,00

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

Küche von Dienstag bis Sonntag 12 bis 22 Uhr Preise in EURO inkl. MwSt