

## LES ENTRÉES

Terrine de foie gras d' oie, compote de pêches aromatisées au gewurztraminer , salades mêlées, pain aux fruits et brioche maison  
Terrine von der Foie Gras d' oie mit Pfirsich-Gewürztraminer-Confit, Salatbouquet, Früchtebrot und Brioche  
16,-

Sucette de fromage de chèvre et de merguez sur une salade de fenouils crus marinés, nougat de graines de courges caramélisées  
Ziegenkäselolli im Brickteig gebacken, Merguez, roher Fenchelsalat, Krokant von Sonnenblumenkernen,  
12,-

Poitrine de coquelet mariné á la limes, poêlée, jus d' arabica et de cardamine, citron confit et taboulé  
Stubenkükenbrust mit Limetten mariniert und gebraten, Jus von Cardamom und Cafe, Taboule und Limetten-Chutney, Kokosmilch-Schaum  
13,50

Une pièce de veau poché servie avec un méli mélo de betteraves rouges et jaunes une crème fraiche avec du caviar et mâche á la vinaigrette truffée  
Pochierte Kalbshüfte mit weißer und roter Beete, Creme Fraiche mit Ossetra Kaviar, Feldsalat in Trüffel-Vinaigrette  
Ohne Kaviar :14,-  
Oder mit Kaviar :19,-

Pot au feu de fruits de mer nobles parfumés au pistou  
Meeresfrüchte Pot au Feu mit Safran, St..Jacobsmuscheln, wildem Scampi, Bouchotmuscheln und Basilikumpesto  
19,-

Potage de potirons et tartine de foie de lapereau rôti  
Schaumsuppe vom Muskatkürbis mit gebratener Kaninchenleber auf Pumpernickel und steirischem Kürbiskernöl  
12,-

Liebe Gäste. Falls Sie eine Allergie auf bestimmte Lebensmittel oder Zusatzstoffe haben, sprechen Sie uns bei der Bestellung bitte darauf an. Vielen Dank.  
Wir behalten uns vor, ab 6 Personen kein á la carte zu servieren und empfehlen Ihnen gern unser Menü

## LES PLATS PRINCIPAUX

Filet de flétan poché, petit oignon farci d' aubergines accompagné de riz rouge de Camargue et d' asperges Thai

Filet vom weißen Heilbutt, Meaux Senf Schaum, Cipollettazwiebel mit Balsamico-Auberginen gefüllt, roter Camarque-Reis und Thai-Spargel  
24,-

Filet de rouget barbet rôti sur une tranche de foie gras rôtie, allumette de beurre d'oursin, lasagne de légumes, jus de veau.  
Filet von der Rotbarbe gebraten mit einer Scheibe Foie Gras, Kalbs-Jus, provencialischer Gemüselasagne, Wachtelrührei mit Seeigel-Butter im Blätterteig  
25,-

Tournedos de filet de bœuf purée de pommes de terre façon aligot, jus d'ail frais, échalotes confites.  
Tournedos vom deutschen Ochsenfilet mit Kräuterstreusel, Jus von jungem Knoblauch, Kartoffelpüree mit Cantal, Confit von Schalotten und Rotwein  
27,-

L'agneau; la côtelette panée et farcie de truffes, la souris en cannelloni et l'épaule braisée à l'orientale.  
Lamm : Kotelett paniert und mit Trüffel gefüllt, geschmorte Lamm-Haxe als Cannelloni und Ragout von der Schulter nach orientalischer Art  
24,-

Noix de ris de veau rôtie au beurre, quelques chanterelles, sauce Nantua et Gnocchis de pomme de terre sautés dans un beurre de persil plat.  
Kalbsbriesherz in Butter gebraten auf Sauce Nantua, frische Pfifferlinge, hausgemachte Kartoffel Gnocchi in Petersilienbutter geschwenkt  
25,-

Caneton du Marais nantais pour 2 personnes la poitrine au jus de miel de thym sur choux rouge et la cuisse confite sur lit de pétales de choux de Bruxelles  
Junge Nantaise Ente für 2 Personen in 2 Gängen serviert: die Brust auf Rotkohl, Honigjus und La Ratte Kartoffeln mit Orangen karamellisiert; die Keule auf Salbeijus und gebratenen Rosenkohlblättern  
22,-p.P