

LES ENTRÉES

Terrine de foie gras d'oie, compote de pêche aromatisée au
gewurztraminer , salade mêlée, 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 à la limes, poêlé, 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

Praline de chevreuil sur une salade de pommes aux calvados, sauce cassis et
bouquet de salade mêlée
Praline von der Rehhaxe mit Rosmarin gebacken, Salat von Apfel und
Calvados, Cassis-Jus, Salatbouquet

13,-

Filet de maquereau en tartare cru mariné, légumes craquants et tomate
cerise farcie de pignons
Makrelenfilet als Tartar, rohes Gemüse, Kirschtomate gefüllt mit
Pinienkernen, Rauke

12,50

Crème vichyssoise de Rattes, petit rouleau du printemps de pintade et de
choux pointus
Vichyssoise von der La Ratte Kartoffel, Frühlingsrolle mit Spitzkohl und
Perlhuhn gefüllt

11,-

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

Homard Breton à la crème de vanille et de Limette, Nouilles ménagère
aromatisée au coriandre, petit pois ,laitue et jambon
Französischer Hummer gebraten, Limettenschaumsauce und Korianderrisotto,
kleine Erbsen mit Kopfsalat und luftgetrocknetem Schinken

37,-

Oder ein $\frac{1}{2}$ Hummer: 23,-

Filet de rougets barbets 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 thym sur
une confiture d'oranges et la cuisse confite sur lit de haricots verts à l'ail.

Junge Nantaise Ente für 2 Personen in 2 Gängen serviert: die Brust mit
Honig gebacken auf Thymianjus mit Karottenpüree, karamellisiertem
Chicoree und Orangenconfiture; die Keule auf geschmorten Bohnen und
Oliven-Jus

22,-p.P