

## **Vorspeisen und Zwischengerichte**

Tagessuppe mit Einlage - 6,50 EUR

Trüffel Pommes Frites - 7,00 EUR

Tartar vom Matjes mit roter Beete und Cornichons - 9,50 EUR

Rucolasalat mit roter Beete, confierten Tomaten, Parmesan und Croutons - 8,50 EUR

Jacobsmuscheln auf Wakame-Spinatsalat - 9,00 EUR

Französischer Brotsalat mit Gesieres (Entenmägen), Tomaten und Babyspinat - 10,50 EUR

Morteau - Königin der Würste - in Dijonsensauce auf Puylinsen - 11,50 EUR

Carpaccio vom Rind mit Parmesan und Rucola - 11,00 EUR

Crottin de Chavignol gratiniert mit Honig und Thymian auf Wildkräutersalat 12,50 EUR

Hausgebeizter Lachs mit Reibeküchlein - 13,00 EUR

Garnelen „ Diavolo“ mit Kirschtomaten und Knoblauch - 13,50 EUR

Tuna Tataki mit Mango-Zuckerschotensalat und Tomatenchutney - 14.- / 22.- EUR

Assiette de Charcuterie (Rillettes, Pate, Kalbszungenhälften, Foie Gras de Canard) - 18,00 EUR

## **Hauptspeisen**

Frische Bandnudeln mit Sommertrüffeln, Parmesan und Salat - 15,00 EUR

Couscous Marocaine mit Humus, Harissa und Dill-Minzjoghurt / Merguez - 15,00 / 18,00 EUR

Ziegenkäse-Zitronenravioli mit Pilzen der Saison - 15,00 EUR

Tintennudeln mit Calamares, Jacobsmuscheln, Crevetten und Gemüsejulienne - 16,00 EUR

Rinderstreifen auf Rucolasalat mit Pilzen der Saison und gehobeltem Parmesan - 16,00 EUR

Boudin noir – Himmel und Ääd auf französisch mit kl. Salat - 16,50 EUR

Sauerbraten vom Pferd mit Karamelläpfeln, Rotkohl und Kartoffelpüree - 18,50 EUR

Zanderfilet in Rieslingschaum auf Spitzkohlgemüse mit Pommes Dauphine - 18,50 EUR

Kalbsnieren „ Grand Mere“ mit Gemüse und Kartoffelpüree - 20,50 EUR

Kalbszunge in Madeira mit Gemüse und Kartoffelpüree - 19,50 EUR

Perlhuhnbrust mit Ziegenkäse-Zitronenravioli und Pilze der Saison - 22,00 EUR

Elsäßer Schlachtplatte mit Sauerkraut (div. Wurstsorten) - 20,50 EUR

Rumpsteak „Bercy“ vom La Morocha Rind mit Trüffel Pommes oder mit Pilzen der Saison Rosmarinjus - 26,00 / 25,00 EUR

Steak vom Hirsch „Grand Verneur“ mit Rotkohl und Pommes Dauphine - 24,00 EUR

### **Dessert**

Käseteller klein 8,50 / groß 13,50 EUR

Mousse au chocolat von Valrhona auf Beerencoulis - 5,00 EUR

Crème Brûlée - 5,00 EUR

Nougatparfait mit Portweinpflaumen - 6,50 EUR