

Voyage Culinaire



Champagne

*Salade folle et son croustillant au brie de meaux
(salade, pommes granny, noix)*

Gemischter Salat mit Brie de Meaux Käse

petite / klein € 6,60

rande / gross € 8,60

Salade folle champenoise et son boudin blanc de Rethel

Salatteller mit weisser Blutwurst aus der Region Rethel

petite / klein € 8,90

rande / gross € 10,40

Saint Jacques gratinée aux asperges et sa mousseline au champagne

Gratinierte Jakobsmuscheln mit Spargel und Champagner Mousseline (Sauce)

€ 15,60

-oOo-

Quenelle de brochet aux écrevisses et sa veloutine

Hecht-Klößchen mit Flusskrebssauce

petite / klein € 8,80

rande / gross € 11,70

*Andouillette braisée au vin blanc à la crème de moutarde,
pommes boulangère et pois gourmands*

Andouillette (Französische Wurst) mit Weisswein- und Senfsauce

Bäckerinnenkartoffeln und Erbsen

€ 12,60

Escalope de saumon au champagne, tagliatelles à l'encre, fondue d'endives

Lachsschnitzel mit Champagnersauce, schwarzen Tagliatelle
und geschmolzenem Chicoree

€ 16,30

Magret de canard aux raisins, pommes de terre vitelotte et poêlée de légumes

Entenbrust mit Trauben, blaue Kartoffeln und Gemüse

€ 18,40

DÉCOUVERTE DE VOYAGE – REISE-ENTDECKUNG

Sashimi de Thon pêché à la Palangre et Saumon Ikarimi mariné et radis blanc

Sashimi of the linen catch tuna and softly to pickled salmon

120gr à € 14,90

160gr à € 18,50