

Carte de saison

Saisonale Karte

Velouté de potiron avec son huile et ses graines grillées
Kürbiscreme mit Kürbiskernöl und gerösteten Kernen
€ 6,50

Huîtres fines de claires n°3
Austern „Fines de Claires n°3
6 pièces / 6 Stück € 16,50 9 pièces / 9 Stück € 23,50

6 Huîtres fines de claires gratinées au Champagne
6 Austern mit Champagner gratiniert
€ 27,50

1 Verre de Champagne 0,1 en accompagnement / 1 Glas Champagner dazu € 9,90

Salade savoyarde au jambon de pays, champignons, pommes de terre et reblochon
Salat Savoie mit Landschinken, Pilzen, Kartoffeln und Reblochon-Käse
petite / klein € 9,50 grande / groß € 12,90

*Rose de saumon mariné maison et sauce moutarde à l'aneth
et galette de pommes de terre*
Hausgebeizte Lachsrose mit süßer Senf-Dill-Sauce und Reibekuchen
€ 15,10

-oOo-

Tartiflette alsacienne au munster et sa salade verte
Auflauf von Kartoffeln, Zwiebeln und Munsterkäse
€ 12,50



Bouchée à la reine à la viande de veau, riz et salade verte
Königinpastete mit Kalbfleisch, Reis und grünem Salat
€ 15,50

Pavé de saumon poêlé sauce béarnaise avec pommes de terre château et légumes
Gebratenes Lachssteak mit Bearnaisesauce, Schlosskartoffeln und Gemüse
€ 19,90

Steak de veau gratiné au reblochon, purée de potiron et légumes
Kalbsrückensteak mit Reblochon-Käse gratiniert, Kürbispüree und Gemüse
€ 25,50

-oOo-

*Figues fraîches au miel et thym flambées au porto
avec glace aux graines de potiron*
Frische Feigen an Honig und Thymian mit Portwein flambiert
serviert mit Kürbiskerneis
€ 9,10

