

Carte de saison

Saisonale Karte

Crème de potiron avec sacristain
Kürbiscremesuppe mit Blätterteigstange
€ 8,50

Huîtres fines de claires n°3
Austern „Fines de Claires n°3“
Pièce / Stück € 3,50

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

Salade savoyarde au jambon de pays, champignons, pommes de terre et reblochon
Savoyer Salat mit Landschinken, Pilzen, Kartoffeln und Reblochon-Käse
petite / klein € 7,90 *grande* / groß € 10,50

-oOo-

Cuisses de grenouilles à l'ancienne au beurre d'ail
Froschschenkel „Traditionell“ mit Knoblauch-Butter
petite (6 pièces) / klein (6 Stück) € 9,80 *grande (12 pièces)* / groß (12 Stück) € 16,00

-oOo-

Gratin de potiron et pommes de terre provençal avec salade (Plat végétarien)
Kürbis- und Kartoffelgratin provenzalischer Art mit Salat (Vegetarisch)
€ 11,50

Filet de sandre sauce au lard sur choucroute crémée au champagne avec pommes vapeur
Zanderfilet mit Specksauce auf Champagner-Rahmsauerkraut mit Salzkartoffeln
€ 23,50

Steak de veau aux champignons d'automne, purée de potiron et salade
Kalbsrücken mit Waldpilzen, Kürbispüree und Salat
€ 25,00

-oOo-

Gruau aux fruits rouges marinés et glace vanille
Hausgemachte Rote Grütze mit Vanilleeis
€ 8,50

Crêpes maison aux griottes caramélisées et chantilly
Hausgemachter Pfannkuchen mit karamellisierten Sauerkirschen, Sahne und Vanilleeis
€ 9,50