



MENU

Le magret de canard braisé au foie gras sur lit de jeunes pousses
baume à la fleur de rose, confit de pomme et oignons
Geschmorte Entenbrust mit Gänseleber auf einem Bett von Jungsalatblättern,
Rosenblüten- Balsam, und Apfel-Zwiebel-Confit

.....

Les asperges blanches, crevettes grises de la Mer du Nord
et crème citron ciboulette
Weißer Spargel an Zitronen- Schnittlauchcreme Sauce und Nordseekrabben

.....

Sorbet

.....

La blanquette de veau aux asperges blanches
Purée de pommes de terre aux petits pois
Kalbsblanquette an weißen Spargel
Kartoffel- Erbsenpuree

.....

La tartelette rhubarbe et cannelle
glace à la fraise et croquant
Rhabarberflädchen
Erdbeereis und Krokant

59,00 €



LES ENTREES FROIDES - KALTE VORSPEISEN

- La salade mixte 9,50 €
Gemischter Salat
- Le magret de canard braisé au foie gras sur lit de jeunes pousses 16,50 €
baume à la fleur de rose, confit de pomme et oignons
Geschmorte Entenbrust mit Gänseleber auf einem Bett von Jungsalatblättern,
Rosenblüten- Balsam, und Apfel-Zwiebel-Confit
- La carpaccio de boeuf à l'huile de truffe, parmesan et salade roquette 16,50 €
Carpaccio vom Rind, Trüffelöl, Parmesan und Rucolasalat
- Le saumon fumé de l'Artisan, caviar de hareng, 18,50 €
pamplemousse et petits choux fourrés à la purée d'avocat et d'asperges
Räucherlachs vom "l'Artisan", Caviar von Hering,
Grapefruit, kleine Windbeutel gefüllt mit Avocado- Spargelpuree
- La terrine de foie gras d'Oie
gelée au Porto, crème de céleri, pain aux figes et amandes 21,50 €
Gänseleberterriner mit Portweingelee,
Selleriecreme und Feigen- Mandelbrot
- La demi-douzaine d'huîtres creuses de Zélande 17,00 €
Sechs Creuse Austern aus Zeeland
- La demi-douzaine d'huîtres plates de Zélande 24,00 €
Sechs Platte Austern aus Zeeland



LES ENTREES CHAUDES - WARME VORSPEISEN

Le fromage de chèvre enrobé de saumon fumé, compotée de poires et salade 13,50 €
Warmer Ziegenkäse im geräucherten Lachsmantel mit Birnenstückchen und Salat

L'œuf poché, asperges vertes poêlées et jus à la truffe noire légèrement écrémé 16,50 €
Pochiertes Ei, gebratener grüner Spargel und Trüffelsaft leicht cremig

La petite bouillabaisse à la façon du chef 17,50 €
accompagnée de rouille, fromage râpé et croûtons
Kleine Bouillabaisse nach Art des Chefs
Rouille, Käse und Kroutons

Les cuisses de grenouille beurre à l'ail 14,50 €
Froschschenkel mit Knoblauchbutter

Les cuisses de grenouille crème à l'ail 17,50 €
Froschschenkel mit Knoblauchcremesauce

Les gambas grillés, mayonnaise à l'ail des ours 19,50 €
accompagnés d'une tartelette mascarpone et asperges vertes
Gegrillter Gambas mit Bärlauch-Mayonnaise
Flädchen an Mascarpone und grüner Spargelmousse

Les asperges blanches, crevettes grises de la Mer du Nord 22,00 €
et crème citron ciboulette
Weißer Spargel an Zitronen- Schnittlauchcreme Sauce und Nordseekrabben



LES VIANDES - FLEISCHGERICHTE

- Le suprême de pintade au Cognac 22,00 €
sauce crème légère et poires caramélisées
Perlhuhnfilet mit Cognaccrème und karamelisierten
- L'escalope de veau panée façon viennoise 26,00 €
Citron et filets d'anchois salés
Paniertes Schnitzel vom Kalb nach Wiener Art
Zitrone und gesalzene Sardellenfilets
- La blanquette de veau aux asperges blanches 26,00 €
Kalbsblanquette an weißen Spargel
- L'entrecôte grillée d'Uruguay sauce Marchand de vin 29,00 €
(Viande marbrée de gras)
Gegrilltes Entrecôte aus Uruguay in Weinhändlersauce
(Fleisch mit Fettstreifen marmoriert)
- Le filet pur de boeuf Bleu Blanc Belge 30,50 €
Crème poivre vert ou béarnaise ou sauce marchand de vin
Rinderfilet Bleu Blanc Belge
mit Bearnaise oder grüner Pfefferrahmsauce oder Weinhändlersauce
- Le carré d'agneau en croûte d'herbes, 31,00 €
Sauce tomatée, poivrons et ail
Lammkarree in Kräuterkruste an Tomaten- Paprikasauce mit Knoblauch



LES POISSONS - FISCHGERICHTE

Le filet de saumon façon tartare juste saisi, balsam au citron, 20,50 €
chips de pommes de terre et effiloché de pomme granny
Lachs-Tartar kurz gebraten, Zitronenbalsam
Kartoffelchips und Granny-Apfelstängchen

Le filet de dorade royale au jus de citron, huile d'olive, une pointe d'ail 24,00 €
aubergines grillées et asperges blanches
Gebratenes Goldbrassenfilet
an Zitronensaft, Olivenöl, ein Hauch von Knoblauch und weiße Spargel

Le filet de lotte rôti, duxelle de champignons, asperges et échalottes
mousseline à l'orange et asperge panée au Panko 27,00 €
Gebratenes Seeteufelfilet, Champignon- Spargelpuree an Schalotten
Hollandaise mit Orange, und, in Panko frittierte Spargel

Le demi homard grillé "façon Pablo Picasso" 35,00 €
Réduction de crème à la mangue, assortiment de fruits blanchis et menthe
Halber Hummer gegrillt nach "Pablo Picasso's Art"
leichte Mangocreame, gedünsteten Früchten und Pfefferminze

La sole Meunière entière ou filetée 37,00 €
Seezunge nach Müllerinart, ganz oder filetiert



DESSERTS - NACHSPEISEN

Crêpes au sucre	Pfannkuchen mit Zucker 7,50 €
Crêpe aux pommes caramélisées	Pfannkuchen mit Äpfeln karamellisiert..... 9,00 €
Crêpes Mikado	Pfannkuchen mit Schokosauce und Vanilleeis10,50 €
Crêpes Suzette	Pfannkuchen mit Orangensauce und Vanilleeis12,50 €
Crêpes aux fraises, glace vanille	Pfannkuchen mit Erdbeeren und Vanilleeis 12,50 €
Crêpes aux fruits, glace vanille	Pfannkuchen mit Früchten und Vanilleeis 12,50 €
Pâtisserie maison	Hausgemachte Pâtisserie 7,50 €
Crème brûlée	Crème brûlée 8,50 €
Mousse au chocolat	Mousse au chocolat 8,50 €
Moelleux au chocolat	Moelleux au chocolat 9,50 €
Profiteroles au chocolat	Windbeutel mit Vanilleeis und Schokosauce9,50 €
Dessert du menu	Dessert vom Menü 9,50 €
Assortiment de desserts	Dessertteller des Hauses 10,50 €
Assiette de fromages	Käseplatte 11,50 €

GLACES - EIS

Coupe enfant	Kinderbecher 4,50 €
Coupe panachée	Gemischtes Eis 6,50 €
Coupe Brésilienne	Vanilleeis, Mokkaeis mit Karamell und Nüssen 7,50 €
Coupe Dame blanche	Vanilleeis, Schokoladeneis und Schokosauce 8,50 €
Coupe Avocat	Vanilleeis mit Eierlikör..... 8,50 €
Café Glacé	Vanilleeis, Mokkaeis und kalter Milchkaffee 8,50 €
Coupe aux fraises ou fruits	Vanilleeis mit Erdbeeren oder frische Früchten ... 9,50 €
Coupe aux cerises flambées	Vanilleeis mit flambierten Kirschen 9,50 €