

🍷 Bord de Mer 🍷

Speisekarte 28,00 €

Tartare de moule, léché de tigre, mousse d'harrisa et sa chips de riz
Muscheltatar, Tiger Lick, Harrisa-Mousse und Reischips

Oder

farandole d'aumonieres aux fromages du moment sur lit de verdure
knusprige Käsesorten des Tages auf einem Salat

★ ★ ★

Filet de daurade grise grillé, sauce chien risotto de riz noire de Camargue
aux champignons

**Gegrilltes Doradefilet, sauce chien, Camargue-Risotto aus schwarzem
Reis mit Pilzen**

Oder

Suggestion du Retour du marché (plat du jour)
Marktvorschlag (Tagesgericht)

Oder

Désosser de lapin cuit 12H en basse température, sauce à la graine de
moutarde

**Kaninchen ohne Knochen, 12 Stunden bei niedriger Temperatur gegart,
Senfkornsauce**

★ ★ ★

Weißkäse mit Cognac, Käse oder Dessert

Fromage blanc au cognac, Fromage ou Dessert

Kugeln Eisbecher – Rum Baba – Zitronen-Baiser-Törtchen neu interpretiert –

French Toast Brioche mit gesalzenem Butterkaramelleis Warmes

Schokoladentörtchen mit einer Kugel weißer Schokolade French Toast

Brioche mit gesalzenem Butterkaramelleis Birne in Wein mit einer Kugel

Spekulatius-Eis -Crème brûlée mit Kastaniencreme- Schwimmende Insel –

Apfeltörtchen, Vanilleeis mit Karamellsauce Lütticher Kaffee oder Lütticher

Schokoladensup. 3,00 € Erstklassiger Gourmetkaffee. 6,00 €

Die Desserts müssen zu Beginn der Mahlzeit ausgewählt werden –

Unsere Desserts werden hausgemacht

Bei jeder Änderung fallen zusätzliche Kosten an

Alle unsere Gerichte werden von uns vor Ort zubereitet...!!!

Doogy-Bag 0,50€ pro Packung

Nettopreis

~ Saveurs des Ruffes ~

Speisekarte 38,00 €

Foie gras mi cuit au naturel et ses toasts (fabrication maison).

Natürlich halbgegart Foie Gras und Toast (hausgemacht).

Or

Cheesecake de saumon fumé maison au yuzu et aux herbes, shot de betterave au curcuma et son coulis de roquette

Hausgemachter Räucherlachs-Käsekuchen mit Yuzu und Kräutern, Kurkuma-Rote-Bete-Shot und Rucola-Coulis

★ ★ ★

Lotte croustillante en robe de chapelure Panko, sauce homardine

Knuspriger Seeteufel in Panko-Semmelbröseln, Hummersauce

Or

Suggestion du Retour du marché (plat du jour)

Marktvorschlag (Tagesgericht)

Or

Gigotin d'agneau rôti au vinaigre de lavande et graines de courges

Gebratene Lammkeule mit Lavendelessig und Kürbiskernen

★ ★ ★

Assortiment kazen of cognac witte kaas of Roquefort-ijs en gekarameliseerde noten

Assortiment de Fromages ou Fromage blanc au cognac
ou glace au Roquefort et ses noix caramélisées

★ ★ ★

Desserts

- Crème brûlée mit Maronencreme - Geeister Nougat mit kandierter Orange - -gefrorener Ananastrüffel auf Kokos-Shortbread und Kiwi-Gazpacho mit Muscat de Frontignan - Apfeltörtchen, bretonische Salzbuttermilch-Karamellsauce und eine Kugel Vanilleeis - Schokoladen-Profiteroles - Schwimmende Insel- French Toast Brioche mit gesalzenem Butterkaramelleis Warmes Schokoladentörtchen mit einer Kugel weißer Schokolade - - Zitronen-Baiser-Törtchen nach unserer Art -Birne in Wein mit einer Kugel Spekulatius-Eis – Rum Baba - Erstklassiger Gourmetkaffee.
6,00 € Lütticher Kaffee oder Lütticher Schokolade extra 3,00 €

Die Desserts müssen zu Beginn der Mahlzeit ausgewählt werden –

Unsere Desserts werden hausgemacht

Bei jeder Änderung fallen zusätzliche Kosten an

Alle unsere Gerichte werden von uns vor Ort zubereitet...!!!

Google Übersetzer, entschuldigen Sie etwaige Fehler

Doogy-Bag 0,50€ pro Packung

Nettopreis

Vegetarisches Menü 27.00 €

Salade composée

gemischter Salat Käse

★ ★ ★

Omelette fromage ou nature, et ses petits
légumes frais

Naturomelett, Pommes Frites und frisches Gemüse

ou

Lasagne de ricotta, épinard et chèvre fondu

Lasagne mit Ricotta, Spinat und geschmolzenem Ziegenkäse

ou

Steak végétal maison aux épices cajun

Hausgemachtes Steak auf pflanzlicher Basis mit Cajun-Gewürzen

ou

Moussaka végétane

Vegane Moussaka

★ ★ ★

Weißkäse mit Cognac, Käse oder Dessert

Fromage blanc au cognac, Fromage ou Dessert

Kugeln Eisbecher – Rum Baba – Zitronen-Baiser-Törtchen neu interpretiert –

French Toast Brioche mit gesalzenem Butterkaramelleis Warmes

Schokoladentörtchen mit einer Kugel weißer Schokolade French Toast

Brioche mit gesalzenem Butterkaramelleis Birne in Wein mit einer Kugel

Spekulatius-Eis -Crème brûlée mit Kastaniencreme- Schwimmende Insel –

Apfeltörtchen, Vanilleeis mit Karamellsauce Lütticher Kaffee oder Lütticher

Schokoladensup. 3,00 € Erstklassiger Gourmetkaffee. 6,00 €

Degustationsmenü 65.00 €

Menü zubereitet nach unserer Speisekarte Vorspeise,

2 Vorspeisen, Fisch, Alkoholsorbet, 1 Gericht, Käse, Dessert



Kindermenü 10.00 €

Hacksteak, paniierter Fisch oder Nuggets – Pommes oder Reis – 1 Kugel

Eis – 1 Wassersirup

Doogy-Bag 0,50€ pro Packung

Nettopreis

La Carte - Das Restaurantmenü

Foie gras mi cuit au naturel et ses toasts (fabrication maison)	20.00 €
Natürlich halbgegarnte Foie Gras und Toast (hausgemacht).	
Tartare de moule, léché de tigre, mousse d'harrisa et sa chips de riz	14.00 €
Muscheltatar, Tiger Lick, Harrisa-Mousse und Reischips	
farandole d'aumonieres aux fromages du moment sur lit de verdure	15.00 €
knusprige Käsesorten des Tages auf einem Salat	
Cheesecake de saumon fumé maison au yuzu et aux herbes, shot de betterave au curcuma et son coulis de roquette	17.00 €
Hausgemachter Räucherlachs-Käsekuchen mit Yuzu und Kräutern, Kurkuma-Rote-Bete-Shot und Rucola-Coulis	
Salade périgourdine (Gésiers confits maison, lardons, foie gras, magret fumé, champignons de Paris)	22.00 €
Périgord-Salat (hausgemachte Confit-Muskelmägen, Speck, Foie Gras, geräucherte Entenbrust, Champignons)	
Soupe de poisson maison et sa garniture	Hausgemachte Fischsuppe mit Garnitur 20.00 €
Belle Salade de chèvre chaud	großer warmer Ziegenkäsesalat 18.00 €
Belle salade de saumon fumé maison	großer hausgemachter Räucherlachssalat 19.00 €
Salade césar	Caesar Salat 19.00 €
Plat du jour - Tagesgericht	
Suggestion du Retour du marché - Marktvorschlag (Tagesgericht)	18.00 €
Nos Saveurs de la Mer - Unsere Aromen des Meeres	
Loup ou daurade (5/600gr) suivant arrivage, accommodé selon votre envie	30.00 €
Wolfsbarsch oder Dorade (5/600g) je nach Verfügbarkeit, zubereitet nach Ihren Wünschen (Gegrillt, pochiert, Salzkruste)	
Lotte croustillante en robe de chapelure Panko, sauce homardine	28.00 €
Knuspriger Seeteufel in Panko-Semmelbröseln, Hummersauce.	
Filet de daurade grise grillé, sauce chien risotto de riz noire de Camargue aux champignons	26.00 €
Gegrilltes Doradefilet, sauce chien, Camargue-Risotto aus schwarzem Reis mit Pilzen	
Nos Viandes - Our Meats	
Désosser de lapin cuit 12H en basse température, sauce à la graine de moutarde	24.00 €
Boneless rabbit cooked for 12 hours at low temperature, mustard seed sauce.	
Gigotin d'agneau rôti au vinaigre de lavande et graines de courges	28.00 €
Gebratene Lammkeule mit Lavendelessig und Kürbiskernen	
Entrecôte Charolaise (280 gr) au roquefort ou au beurre de Montpellier	29.00 €
Charolais-Rippensteak (280 g) mit Roquefort- oder Montpellier-Butter	

Nos Pâtes - Unsere Pasta

Spaghettis au Roquefort	Spaghettis au Roquefort	15.00 €
Spaghettis à la Bolognaise maison	Hausgemachte Spaghetti Bolognese	15.00 €
Spaghettis aux Morilles	Spaghetti mit Morcheln	26,00 €

Google Übersetzer, entschuldigen Sie etwaige Fehler

Doogy-Bag 0,50€ pro Packung

Nettopreis