

Speise Karte

PLATTEN & TELLER

zum Teilen oder auch nicht:

Platte „Le Garage“ 17

Aioli-Crème, Toast, Schinken, Senf-Dip, Ziegenkäse, geräucherte Forellenfilet, Butter aus der Normandie, Cornichons

Französischer Käseteller 17

Käseauswahl von unserem Wein- & Genuss Händler La cave de Bacchus – wöchentlich aus Frankreich importiert. Mit Brot serviert



Plateau Le Garage

Platte „Le Garage“ + Käseteller

Für 2 Personen

29,50

VORSPEISEN

Salade de chèvre chaud, gratinierter Ziegenkäse, Toast, Feldsalat, Walnüsse und Apfelspalten 15

Miesmuscheln in Weißwein-Tomatensauce 14

Bärlauch Velouté 11

HÄPPCHEN

Kleiner Salat 4

6 Weinbergschnecken nach Elsässer Art 9

Foie Gras mit Quittenmarmelade und Brioche 18

Warmes Enten-Effiloché (*gezapftes Entenfleisch*) auf Brioche, dazu Rotweinzwiebeln 13

Frische Fine de Claire-Austern aus der Normandie 3 Stk | 12
mit Sauce Mignonnette 6 Stk | 22

BRETONISCHE BUCHWEIZENMEHL-GALETTES

Die Galettes wurden früher auf einem heißen Stein, dem „Jalet“, gebacken. Daher leitet sich der Name „Galette“ ab.

Unsere Galettes werden mit einem saisonalen Mix-Salat serviert.

Klassische Galette mit Champignons de Paris und Gruyère 18

Galette Savoyarde mit Speck, Zwiebeln, Kartoffeln und Reblochon 19

HAUPTGÄNGE

Rindertartar mit Knoblauchbrot und Rucola-Salat	23
<i>Die Legende besagt, dass die Tartaren ihr gejagtes Fleisch unter dem Sattel platziert haben, bis es dann am Abend weich und mürbe geritten war.</i>	
Rinderschmorbraten mit Karotten und Champignons „à la Bourguignonne“	29
Seeteufel mit grünem Spargel, Polenta auf Zitronen Beurre Blanc	29
Geschmorte Lammhüfte mit Erbsen-Minz Püree, Polenta und Thymian jus	31
Frühlingsgratin mit Karotten, Pastinaken, Lauch, Kartoffeln und Comté in Dijon-Senf Weißweinsauce	19
Ragout de Lentilles et Légumes-racines mit Pastinakenpüree	16

Formule du soir (ab 21 Uhr)

Nach dem Theaterbesuch, Spaziergang, einem langem Arbeitstag

Plat du Jour + Ein Glas Wein 0,2 l

Oder

9 Austern + Ein Glas Wein 0,2 l

25 €

Le Garage

Vinothèque culinaire

KÄSE et DESSERTS

Französischer Käseteller	17
<i>mit Brot serviert</i>	
Bretonische Apfeltarte	9
<i>mit Salzkaramell und Eis</i>	
Crème brûlée	8
<i>mit Tonkabohne und karamellisierte Orange</i>	
Mille-feuille mit weißer Schokolade misocreme und Früchten	9,5
Zitronensorbet mit Gin	6
Fondant au Chocolat & Eiscreme	8
Clafoutis mit Beeren und waldfrucht Sorbet	8

Alle Preise in EUR inkl. MwSt.