

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

Ardèchoiser Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse und Maronen 14

Miesmuscheln in Weißwein-Tomatensauce 14

Französische Zwiebelsuppe mit Comté 11

HÄPPCHEN

Kleiner Salat 4

6 Weinbergschnecken nach Elsässer Art 9

Entenleber-Portweinmousse und Brioche 8

Wildschweinpastete mit Cornichons und Rotweinzwiebeln 12

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.

Saisonale Galette mit Endivie Fourme d'Ambert Crème, Birne und Walnüssen 18

Herzhafte Galette mit Blutwurst; karamellisiertem Apfel und Zwiebelconfit 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
Skrei Filet mit Fenchel, Safran Sauce und Kartoffeln	27
Gänsekeule mit Rotkraut, Maronen Serviettenknödel	32
Grozalette mit Reblochon, Steinpilze und Pilzcreme	19
Mont d'Or Käse mit Drillinge Kartoffeln, Schinken, Cornichons, (für 2 Pers.)	38

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 Spekulatius mit Mandarinen Ragout	8
Poire Belle Hélène	8
<i>Vanilleeis mit Pochierter Birne in Sirup, veredelt mit Schokoladensauce und Mandelblättchen</i>	
Zitronensorbet mit Gin	6
Fondant au Chocolat & Eiscreme	8
Praline Profiterole mit Vanille Eis	7

Gourmande Teller

3 Desserts zur Wahl

19

Alle Preise in EUR inkl. MwSt.