

Menü du Bistro

3 gängig € 65,50

*Wachtelbrust mit gebratener Blutwurst und
Apfel-Rotkraut*

oder

Calamaririsotto mit Garnelen

Perlhuhnfilet mit Kastanien

oder

Seesaibling Medaillon mit Kren und Kürbis Gemüse

Kleiner Käseteller

oder

Crème Brulée

Bei Lebensmittelallergien oder – Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unser
Servicepersonal

Gedeck € 3,20

Vorspeisen

Jakobsmuscheln gegrillt mit Kürbismousseline und panierten Austernpilz	€24,70
Wachtelbrust mit gebratener Blutwurst und Apfel-Rotkraut	€19,40
Entenstopfleber gebraten mit Feigen Aumônière	€24,70
Burgunder Schnecken mit Haselnuss-Knoblauchbutter	€18,50
Fischsuppe mit gebratener Jakobsmuschel und Garnele	€17,90
Calamaririsotto mit Garnelen	€19,40

Vegetarisch

Grüner Salat	€6,70
Roquefortrisotto mit Apfel und Pekannuss	€19,90

Fisch

Seesaibling Medaillon mit Kren und Kürbis Gemüse €37,50

Riviera Tartelette mit Röstzwiebel-Frischkäse
(Seezunge, Oktopus, Garnele) €44,50

Fleisch

Kalbsnieren mit Dijonsensfsauce €32,50

Perlhuhnfilet mit Kastanien €37,50

Kalbmedaillon mit Waldpilzkruste und Senfsauce €44,50

Dessert und Fromage

Käseteller klein / groß €11,80/ €17,50

Crème Brulée €10,50

Café Gourmand €14,80

Coupe Colonel (Zitronensorbet mit Vodka) €9,80

Fondant au Chocolat mit Salzbutter und Vanilleeis €14,80

Menü Découverte

3 gängig € 82

*Jakobsmuscheln gegrillt mit Kürbismousseline und
panierten Austernpilz*

oder

Entenstopfleber gebraten mit Feigen Aumônière

Kalbmedaillon mit Waldpilzkruste und Senfsauce

oder

Riviera Tartelette mit Röstzwiebel-Frischkäse

Café Gourmand

oder

Fondant au Chocolat mit Salzbutter und Vanilleeis

Menü du Bistro

3 courses € 65,50

Calamari risotto with prawns

or

Quail breast with pan-fried black pudding and apple red cabbage

Arctic char medallion with horseradish and pumpkin vegetables

or

Guinea fowl fillet with chestnuts

French cheese plat small

or

Crème Brûlée

With food allergies or intolerances, please contact our service staff

Cover €3,20

Starters

Grilled scallops with pumpkin mousseline and breaded oyster mushrooms €24,70

Quail breast with pan-fried black pudding and apple red cabbage €19,40

Pan-fried duck foie gras with figs €24,70

Burgundy snails with hazelnut and garlic butter €18,50

Fish soup with seared scallop and prawn €17,90

Calamari risotto with prawns €19,40

Vegetarian dishes

Green salad €6,70

Roquefort risotto with apple and pecan nuts €19,90

Fish

Arctic char medallion with horseradish and pumpkin vegetables
€37,50

Riviera tartlet with roasted onion cream cheese
€44,50
(Sole, octopus, prawn)

Meat

Veal kidneys with Dijon mustard sauce
€32,50

Guinea fowl fillet with chestnuts
€37,50

Veal medallion with wild mushroom crust and mustard sauce
.
€44,50

Dessert and Fromage

French cheese plate small / big. €11,80 / €16,70

Crème Brulée
€9,80

Coupe Colonel
€9,20

Café Gourmand (variation of french desserts)
€14,80

Fondant au chocolat with vanille ice cream
€14,80

(french chocolate cake served with vanilla ice cream - please order before main course)

Menü Découverte

3 courses € 82

*Grilled scallops with pumpkin mousseline and breaded
oyster mushrooms*

Or

Pan-fried duck foie gras with figs

*Riviera tartlet with roasted onion cream cheese
(Sole, octopus, prawn)*

Or

Veal medallion with wild mushroom crust and mustard sauce

Café Gourmand

Or

Fondant au chocolat with vanille ice cream