

## Entrées

**Crème d'Asperges et ses Croûtons € 9.00 \***

*Spargelkremsuppe – Asparagus Soup*

**Salade aux Saveurs Estivales : Fraises, Mangue, Kiwis € 12.00 \***

*Sommerlicher Salatteller – Summer-Time Salad w. Fruit*

**Tartare de Saumon et Mangue Fraiche € 16.00**

*Lachstatar mit Mango – Minced Salmon with Mango*

**Carpaccio de Bœuf, Copeaux de Parmesan € 12.00 \***

*Marinierte Rindleischeiben m. Parmesan – beef Carpaccio w. Parmigiano*

**Le Melon dans tous ses Etats: au Porto, au Jambon, en Gaspaccio € 19.00**

*Melone m. Portwein, Schinken und als Süppchen – Trilogy of Melon*

**Café Gourmand Salé : Soupe d'Avocat, Melon, etc € 19.00**

*Melone, Mozzarella u. Jakobsmuschel - Melon, Mozzarella and Scallop*

**Emincé de Saint.Jacques à l'huile de Noix et Truffes d' été € 19.00**

*Marinierte Jakobsmuscheln m. Sommertrüffel – Marinated Scallops w. Truffles*

**Foie Gras de Canard au Cacao et Orange Confite € 22.00**

*Entenleber Pastete m. Kakao u. Kandierter - Duck liver Paté*

**½ Portion Foie Gras € 14.00**

## Les Romains

**Poule de Nouméa (Pintade, Epeautre et Fruits Secs, Mirabelles)**

**à la façon d' Ausone € 26.00 \***

*Perlhuhn m. Dinkelbrei u. Mirabellen - Guinea Hen w. Spelled and Yellow Plums*

## Menu Affaires

**à midi lundi – vendredi € 29.00**

**Entrée – Plat (Viande ou Poisson, selon marché) - Dessert - Café**

## *Poissons*

**Saumon d' Ecosse Roti sur sa Peau 24.00**

*Lachs, leicht gebraten -- Roasted Salmon*

**Sole Belle Meunière € 32.00**

*Gebratene Seezunge - Fried Dover Sole*

**Aile de Raie aux Câpres € 23.00**

*Aile de Raie aux Câpres - Fried Scate*

**Truite de notre Vivier € 19.00 \***

*Forelle aus unserem Fischbecken - Trout*

## *Viandes*

**Filet de Bœuf du Terroir € 27.00 \***

*Rinderfilet – Beef Tenderloin*

**Brochette de Canard au Romarin € 23.00 \***

*Entenbrust v. Grill m. Rosmarin - Grilled Duck*

**Tagliata Raccula € 25.00 \***

*Rindfleischscheiben m. Salat 'Italienische Art' - Grilled Beef Slices on Salad*

**Mixed Grill du Chef € 24.00 \***

*Gemischte Grillplatte - Mixed Grill*

## *Gourmandises*

**Plateau de Fromages € 12.00 \***

*Käseplatte – Assorted Cheese*

**Assiette du Pâtissier € 10.00**

*Gemischeter Nachtischsteller – Assorted Desserts*

**Dôme Glacé Caramel Beurre Salé € 10.00**

*Karamelleis m. Salzbuttermkern - Caramel Ice w. Salted Butter*

**Pannacotta Chocolat Blanc, Coulis Fraises des Bois € 10.00** *Weisseschokoladesüßspeise mit*

*Erdbeersauce – White Chocolate Dessert with Strawberry Sauce*

**Irish Coffee € 10.00**

**et autres, demandez carte**