

# FRANZÖSISCHE WOCHEN IM MÄTTLE

08.11. – 19.11.2022

## MENU DÉGUSTATION

**Pressé de foie gras de canard, confit de figues et sa brioche toastée**

*Entenleber mit Feigenconfit und geröstetem Brioche*

\*\*\*

**Bouillabaisse à la Marseillaise avec sa sauce rouille et ses croutons aillés**

*Bouillabaisse mit Sauce Rouille und Croutons*

\*\*\*

**Poitrine de pintades, navet glacé, pommes au calvados et purée de pommes de terre**

*Perlhuhnbrust, glasierte Rüben, Calvados Apfel und Kartoffelpüree*

\*\*\*

**Boule de chocolat Valrhona, agrumes, caramel au beurre salé et sorbet à l'orange sanguine**

*Valrhona Schokoladenkugel mit Zitrusfrüchten, Salzbutters Karamell und Blutorangen Sorbet*

EUR 75,00

## ENTRÉE

**Huître « Fine de Claire » n°3**

*Fine de Claire Austern n°3 | 1 Stück 3,50 | 3 Stück 10,00 | 6 Stück 19,00*

**Salade mêlée, légumes de saison et sa vinaigrette maison**

*Gemischte Blattsalate mit eingelegtem Gemüse und gerösteten Kernen | 7,50*



**Soupe à l'oignon avec ses croutons au lard et au comté**

*Zwiebel Suppe mit Comté und Speck | 8,50*

**Chèvre chaud sur toast, miel, thym et sa salade de mâche**

*Gebackener Ziegenkäse mit Honig, Thymian und Feldsalat | 13,50*



**Tartare de truite « arc en ciel », betterave rouge et vinaigrette à l'orange**

*Regenbogenforellen Tatar, rote Bete und Orangen Vinaigrette | 16,50*

**Pressé de foie gras de canard, confit de figues et sa brioche toastée**

*Entenleber mit Feigenconfit und geröstetem Brioche | 19,00*

## PLAT PRINCIPAL

**Bouillabaisse à la Marseillaise avec sa sauce rouille et ses croutons aillés**

*Bouillabaisse mit Sauce Rouille und Croutons | 29,00*

**Lotte entière et son beurre aux amandes, épinards frais et pommes vapeur**

*Ganzer Baby Seeteufel an Mandelbutter mit Blattspinat und Salzkartoffeln | 32,00*

**Bavette à l'échalote, persil tubéreux et pommes dauphine**

*F flanksteak an Schalotten Sauce mit Petersilienwurzel und Kartoffel Krapfen | 26,00*

**Vol au vent de volaille, ris de veaux et champignons**

*Königin Pastete mit Geflügel, Kalbsbries und Champignons | 28,00*

**Salsifis gratinés en croute de persil, choux de Bruxelles et croquettes de salsifis**

*Schwarzwurzeln mit Petersilienkruste, Rosenkohl und Schwarzwurzeln Krokette | 19,00*



Bitte sprechen Sie uns bei Allergien und Unverträglichkeiten an!



vegetarisch