

Les poissons

Fisch

Cordon bleu St. Jacques

Cordon Bleu von Jakobsmuscheln mit Bayoner Schinken auf Wildkräutersalat mit kontiertem bretonischem Gemüse und Belugalinsen- Vinaigrette

26,50 €

Trilogie de la Mer

braisierter Schwarzer Heilbutt von der Bretonischen Küste, Wildfang-Garnelen und Pilgermuscheln auf Julien-Gemüse und Safran-Schaum-Sauce

29,50 €

Mariniertes Thunfisch-Carpaccio

mit Sauerampfer-Negé

23,50 Euro

Moules a la bretonne

Miesmuscheln mit Julien_gemüse, Noilly-Prat-Creme-Fraich-Safran Sud

19,50 Euro

dazu

Pommes Allumettes

6,50 Euro