

LA SAISON

POTAGE AUX MOULES ACCOMPAGNE AVEC NOS « FLEUR DE BOUCHOTS » DE BRETAGNE, JULIENNE DE LÉGUMES ET SAFRAN

Muschelsuppe mit unseren «Fleur de Bouchots» aus der Bretagne, Gemüsejulienne und Safranstreifen
16

SOLE (FR) GRILLÉE SUR SA PEAU BLANCHE, POMMES DE TERRE NOUVELLES SAUTÉ, ÉPINARDS FRAIS À LA CREME

Seezunge auf der Haut gegrillt, mit goldbrauner Butter, neuen Kartoffeln mit Fleurs de Sel, frischer Rahmspinat separat serviert
58

« L'ARRIVAGE DES COQUILLAGES »

Wir servieren Ihnen «Bouchots Muscheln» aus Mont St. Michel, Normandie und zwar die „Fleur de Bouchots“.
Die feste und fleischige Muschel wächst an der Aussenseite des Pfahls, also direkt im Meerwasser und im Licht. Dazu servieren wir Ihnen unsere
feinen Frites Maison – Allumettes.

MOULES ET FRITES “MUSCHELN UND POMMES FRITES“

MOULES THAÏLANDAISES

In einem thailändischen Sud mit Zitronengras, Basilikum und Knoblauch verfeinert,
dazu servieren wir einen rassigen Chili-Thai-Dip
30.50

MOULES À LA CRÈME ET LARDONS

In einer cremigen Weisswein-Sauce und gebratenem Speck gekocht
30.50

MOULES À LA MARINIÈRE

In Weisswein angezogen und mit Zwiebeln und Petersilien serviert
28.60

LE DESSERT

« TIRAMISU AUX PRUNEAUX »

Feines Zwetschgen- Tiramisu
14

LE PATRON A CHOISI COMME VIN :

VIN ROSÉ DE SUISSE : « LA PÉPITE » de L'Orpailleur, Frédéric Dumoulin 2021

Cabernet Franc, Gamaret, Garanoir, Syrah

ein toller, spritziger Rosé. Nicht nur zum Aperero, sondern auch ein guter Essensbegleiter!

le dl 10

la bouteille 67

VIN BLANC DU NEUCHÂTEL : « LA MAISON CARRÉE » CHASSELAS NON FILTRÉ AOC, 2021

Seit 2012 100% biodynamisch!

Ein Chasselas zum Träumen... mineralisch, erfrischend, fruchtig, saftig, spritzig ... was will man mehr!?

le dl 10.50

la bouteille 70

VIN ROUGE DU BEAUJOLAIS :

« CHATEAU GRANGE COCHARD » Les Charmes Morgon AOC 2020

100% Gamay

Im Gaumen zeigt er eine feine, perfekt integrierte Struktur und einen eleganten Körper.

Das Finale ist präzise, saftig und fein mineralisch.

le dl 11.50

la bouteille 73

BORDEAUX ROUGE :

« 3 DE VALANDRAUD » 3ème vin du Ch. Valandraud, St. Emillon Grand Cru 2014/2015, Jean-Luc Thunevin

65% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 5% Malbec - Sehr ausgewogen, elegant und erfrischend.

Aromen von roten und schwarzen Früchten - Pflaumen, Kirschen und Brombeeren - sowie Vanille und Erde. Ein Trinkgenuss!

le dl 12.20

la bouteille 80