

La Carte du Bousquérey

Les entrées

Lauchcrèmesuppe mit geräuchertem Lachs	9,50
* 6 Austern (Pleine mer Normandie Nr. 2) *	14,50
Kalter Meeresfrüchte-Teller (huîtres, langoustines, crevettes et bulots)	15,50
Warmer Ziegenkäse (Crottin de Chavignol) mit Rosmarin paniert	12,00
Carpaccio vom hausgeräucherten roten Thunfisch mit Gewürzmarinade	13,00
* Terrine von Foie gras, aromatisiert mit Pineau des charentes *	15,50

Les poissons

Gegrilltes Stück vom Lachs mit Sesamkruste und Ingwersauce	18,00
Merlan mit Kaisergranatcrèmesauce und Safran	19,00
Rotbarbe mit Zitronengras-Koriander-Sauce	19,50
* * * Halber Hummer, mit Schalotten gratiniert * * *	28,50

Menu Plaisir 3-Gänge 32,00 EUR

Vorspeise, Hauptgericht und Dessert

Menu Dégustation 5-Gänge 42,00 EUR

Vorspeise, Fischgericht, trou normand, Fleischgericht und Dessert

Überraschungs-5-Gänge-Menu 59 EUR

mit passendem Wein (0,1 l) pro Gang

Vorspeise, Fischgericht, trou normand, Fleischgericht und Dessert

Les viandes

Stubenküken mit Morchelsauce	19,00
Entenbrust mit Apfel-Calvados-Sauce	19,50
Bavette d'aloüau (Stück vom Rind) mit „Sauce Marchand de vin“	20,00
* Lammfilet mit Tomaten-Knoblauch-Sauce und schwarzen Oliven *	23,50

Desserts

Käseteller mit Rohmilchkäse	10,50
Crème Brûlée du Bousquérey aus weißer Schokolade mit gegrillten Erdnüssen	7,00
Warmer Schokoladenkuchen, dazu hausgemachtes Ananassorbet	7,50
* Hausgemachtes Mandarinsorbet mit Chartreuse -Schuss *	9,50

* 3,- € Aufpreis bei Menu *

* * * 6,- € Aufpreis bei Menu * * *