

Le Rendez-vous

Restaurant



Les spécialités du soir

Salade Gourmande Terrine de foie gras, ris de veau, champignons, tomates cherry haricots, lardons, poire, mango-papaya chutney, melon, croûtons, 23,00/32,00

Salade Gourmande Entenleberterriner, Kalbsmilchen, Champignons, Cherry Tomaten, Melone, Coco-Bohnen, Speck, Birne, Mango-Papaya Chutney und Croûtons

Œuf poché et épinards frais, sauce parmesan et **truffes d'été** (entrée) 18,50

Pochiertes Ei auf frischem Blattspinat mit Parmesan-Sauce & **Sommertrüffel** (Vorspeise)

Salade St. Tropez Sauté de calamars et gambas, bouquet de salade et sauce Gréole (entrée) 18,50

Salat St. Tropez Salatbouquet mit Calamari-Streifen & Gambas
An einem Gemüsebrunoise-Limetten-Olivenöldressing (Vorspeise)

Salade Caprese Tomates, Mozzarella di Bufala et basilic (entrée) 17,50/29,00

Caprese Salat Toamten, Büffel-Mozzarella, Parmesan (Vorspeise)

Tartare de thon sur un lit d'algues et avocat marinées à l'huile de sésame 22,50/35,00
Tartar vom Tuna auf einem Beet von Avocado und marinierten Meeressalgen an Sesamöl

Tagliatelle maison aux truffes noires d'été à la Crème 19,00/36,00

Hausgemachte Tagliatelle mit schwarzem **Sommertrüffel** an Rahm

Filet de boeuf 200gr. avec ratatouille maison et pommes de terres nouvelles 54,00
et beurre maitre d'hôtel

Rindsfilet 200gr. mit hausgemachter Ratatouille, Frühlingkartoffeln und Sauce Béarnaise

La Côte de veau au four 350gr. 59,00

avec ses légumes de saison et tagliatelle maison à la crème et truffes d'été

Kalbskotelette 350gr. Mit frischem Saisongemüse und Tagliatelle an Rahm
Mit Sommertrüffel

Poisson entier du soir / Ganzer Fisch

sur demande/auf Anfrage

Garnit de riz de Camargues et épinards frais

Serviert mit frischem Blattspinat & Reis aus Camargues