

Le Rendez-vous

Restaurant



Les spécialités du soir

Œuf poché et sauté d'asperges vertes au jambon de Bayonne et sauce parmesan 17,50
(entrée)

Pochiertes Ei mit frischen grünen Spargeln und Rohschinken aus Bayonne
an hausgemachter Parmesan-Sauce (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 Meeresalgen

Sautées de gambas et asperges vertes gratinées à la sauce béarnaise (entrée) 16,50
Sautierte Gambas mit grünen Spargeln gratiniert an Sauce Béarnaise (Vorspeise)

Filet de boeuf 200gr. avec asperges vertes 54,00
Accompagné de Pommes Allumettes et beurre maître d'hôtel
Rindsfilet 200gr. mit frischen grünen Spargeln
Begleitet von Pommes Allumettes und hausgemachte Kräuterbutter

Sautées de gambas en Cocotte à la provençale et au piment d'Espelette avec
épinards frais et riz de Camargue 41,00
Sautierte Gambas in der Cocotte à la provençale mit piment d'Espelette,
frischem Blattspinat und Reis aus Camargue

Tagliatelle maison, sautées d'asperges vertes et jambon de Bayonne à la crème 27,50
Hausgemachte Tagliatelle mit frischen grünen Spargeln und Rohschinken aus Bayonne
an feiner Rahmsauce

Poisson entier du soir / Ganzer Fisch sur demande/ auf Anfrage
Garnit de riz de Camargue et épinards frais
Serviert mit frischem Blattspinat und Reis aus Camargue

La Côte de veau Sélection Gourmet au four 350gr. aux morilles fraîches 59,00
Accompagné de légumes frais de saison et pommes de terres nouvelles
Kalbskotelette Séléction Gourmet 350gr. mit frischen Morcheln
Begleitet von frischem Saisongemüse und Frühlingkartoffeln