

Le Rendez-vous

Restaurant



Les spécialités du soir

Huître de Marennes d'Oléron Fine de Claire Nr. 2 Austern aus Oléron Fine de Claire Nummer 2	6,50 par pièces 6,50 pro Stück
Le petit foie gras poêlé du Périgord , compote de mangues et papayes Avec ses pruneaux (entrée)	17,50
Salade de mâche avec oeuf, lardons et croûtons maison Nüsslisalat mit Speck, Ei und hausgemachte Cruôttons	13,50
Filet de boeuf 200gr. avec sa sauce dijonnaise maison Accompagné de légumes frais et Spätzli maison Rindsfilet 200gr. mit hausgemachten Spätzli und frisches Markt Gemüse Begleitet von einer feiner hausgemachter Sauce dijonnaise	54,00
Escalope de chevreuil avec Spätzli maison , choux de Bruxelles et Sauce aux airelles Rehschnitzel an hausgemachter Preiselbeersauce und Rosenkohl Beilage: hausgemachte Spätzli	39,50
Moules marinières de Bouchot avec Pommes Allumettes Miesmuscheln aus Frankreich mit Pommes Allumettes Vorspeise 450gr. Hauptspeise: 900gr.	29,50/39,00
La Côte de veau Sélection Gourmet au four 350gr. épinards frais et pommes allumettes. Accompagné d'une sauce au poivre maison Kalbskotelette Séletion Gourmet 350gr. mit frischem Blattspinat und Pommes Allumettes. Begleitet von einer hausgemachten Pfeffersauce	54,00
Pot au feu Le Rendez-vous Siedfleisch (Hohrücken), Markbein, Kartoffeln, Gemüse in der Cocotte Mit hausgemachtem Meerrettichschaum	39,00