

Le Rendez-vous

Restaurant



Les spécialités du soir

Salade de mâche avec œuf, lardons et croûtons maison (entrée) 16,50
Nüsslisalat mit Speck, Ei und hausgemachten Croûtons (Vorspeise)

Duo de foie gras du Périgord pôelé et terrine maison, compote de mangues et papayes (Entrée) 33,50
Duo de foie gras aus Périgord in der Pfanne zubereitet mit Kompott aus Mango und Papaya (Vorspeise)

Œuf poché et épinard frais, sauce parmesan aux truffes noires (entrée) 23.50
Pochiertes Ei auf frischem Blattspinat mit frischem schwarzem Trüffel an hausgemachter Parmesansauce



Pot au feu Le Rendez-vous en Cocotte 43.00
Siedfleisch (Hohrücken), Markbein, Kartoffeln und Gemüse in der Cocotte

Tagliatelle maison aux truffes noires à la crème 28.50/ 39.00
Hausgemachte Tagliatelle an Rahm mit frischem schwarzem Trüffel

Sautées de gambas à la provençale au piment d'Espelette avec épinard frais et riz de Camargue 48.00
Sautierte Gambas à la provençale mit Piment d'Espelette, frischem Spinat und Reis aus der Camargue



Dés de Filet de bœuf à la Dijonaise en cocotte, haricots plat et Spätzli maison, 49.00
Rindsfiletwürfel an Cognac-Senfsauce in der Cocotte serviert mit Cocobohnen und hausgemachten Spätzli

La Côte de veau Sélection Gourmet au four 350gr. 72.00
avec épinards frais et tagliatelle maison à la crème et truffes noires
Kalbskotelette Sélection Gourmet 350gr.
mit frischem Spinat und hausgemachten Tagliatelle an Rahm mit frischem schwarzem Trüffel



Moules de Bouchot (St. Michel) Miesmuscheln (F) mit Pommes Allumettes 39.50



Poisson entier du soir Ganzer Fisch mit Blattspinat und Carmargueris sur demande