

Le Rendez-vous

Restaurant



Les spécialités du soir

Duo de foie gras du Périgord pôelé et en terrine maison, compote de mangues et papayes 33,50

Duo de foie gras gebraten und als Terrine mit Kompott aus Mango und Papaya

Œuf poché et sauté d'asperges vertes au jambon du Sud- Tyrol et sauce parmesan 21.50

Pochiertes Ei mit frischen grünen Spargeln und Rohschinken aus Südtirol an hausgemachter Parmesan- Sauce (entrée)

Tagliatelle maison, aux morilles fraiche à la crème 29.00/ 38.00

Hausgemachte Tagliatelle mit sautierten Morcheln an Rahmsauce

Sautées de gambas à la provençale et au piment d'Espelette avec asperges vertes et riz de Camargue 48.00

Sautierte Gambas à la provençale mit piment d'Espelette, frischen grünen Spargeln 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 einer Cocotte serviert mit Cocobohnen und hausgemachten Spätzli

Filet de bœuf 200g, sauce au poivre, pommes allumettes et épinard frais 61.50

Filet de boeuf 200g, mit Pfeffersauce, Pommes Allumettes und frischen Spinat

La Côte de veau Sélection Gourmet 350gr. 72.00

Avec asperges vertes, pommes de terre nouvelle et morilles fraiches

Kalbskotelette Séletion Gourmet 350gr.

mit frischen grünen Spargeln, Frühlingkartoffeln und frischen Morcheln



Poisson entier du soir / Ganzer Fisch mit Blattspinat und Carmarguereis sur demande



Frische Morcheln sind da! Als Beilage oder Vorspeise

15.00/21.50