

Le Rendez-vous

Restaurant



Les spécialités du soir

Salade St. Tropez Sauté de calamars et gambas, bouquet de salade et Sauce Créole Saltbouquet mit Calamari-Streifen & Gambas an Gemüsebrunoise-Limetten-Olivenöldressing	17.50/ 37.00
Duo de foie gras du Périgord pôlé et en terrine maison , compote de mangues et papayes Duo de foie gras aus Périgord in der Pfanne zubereitet mit Kompott aus Mango und papaya	32.00
Tagliatelle maison à la Crème et aux cèpes frais Hausgemachte Tagliatelle an Rahmsauce mit frischen Steinpilzen	26.50/ 37.50
Dés de Filet de bœuf à la Dijonaise en cocotte , haricots plat et Spätzli maison, Rindsfiletwürfel an Cognac-Senf sauce in einer Cocotte serviert mit Cocobohnen und hausgemachte Spätzli	49.00
Filet de boeuf 200 g. sauce au poivre , pommes allumettes et épinard frais Filet de bœuf 200 g mit Pfeffersauce, Pommes allumettes und frischem Spinat	59.00
La Côte de veau Sélection Gourmet 350gr. Avec épinards frais et tagliatelle maison à la crème et sauté de cèpes frais Kalbskotelette Sélection Gourmet 350gr. mit frischem Spinat und hausgemachten Tagliatelle an Rahmsauce mit frischen Steinpilzen	63.50
Moules de Bouchot (St. Michel) Miesmuscheln (F) mit Pommes Allumettes	39.50
Poisson entier du soir Ganzer Fisch mit Blattspinat und Carmarguereis	sur demande