

*Coquillages
et Crustacés*
SALON DE L'HUÎTRE

Huîtres selon arrivage

Fines de Claire No 4, Marennes d'Oleron

David Hervé

Fr. 3.50 pce. / Fr. 21.- 6 pcs.

Special de Claire No 3, Marennes d'Oléron

David Hervé

Fr. 4.50 pce. / Fr. 27.- 6 pcs.

Boudeuse No 5, Marennes d'Oléron

David Hervé

Fr. 5.- pce. / Fr. 30.- 6 pcs.

Spéciale de Claire No 2, Yvon Madec, Prat ar Coum

Fr. 5.- pce. / Fr. 30.- 6 pcs.

Utah Beach No 3, Côte du Cotentin, Monsieur Jean Paul

Fr. 5.- pce. / Fr. 30.- 6 pcs.

Irish Moore No 3, Sélection d'Irlande

Fr. 6.50 pce. / 39.- 6 pcs.

Huîtres plates Yvon Madec No 00, Prat ar Coum

Fr. 7.50 pce. / 45.- 6 pcs.

Dégustation Crus d'Huîtres

Assortiment d'Huîtres varies 6pcs.

Fr. 26.-

Plateau Coquillages et Crustacés, Assortiment d'Huîtres 6pcs., Palourdes, Bulots,

Bigorneaux

Crevettes grises et roses

Fr. 49.-

Plateau Royal Coquillages et Crustacés

(Pour 2 pers.)

Assortiment d'Huîtres 12pcs, Palourdes, Bulots, Bigorneaux, Crevettes grises et

roses, Langoustines Fr. 95.-

avec homard Fr. 150.-

*Coquillages
et Crustacés*
SALON DE L'HUÎTRE

Les entrées

Soupe de poisson, sauce rouille, baguette
(Soupe de Poisson mit Rouille und Baguette)
18.50

Salade hivernale aux roquefort, noix, poire et
vinaigrette au miel
(Winterblattsalat mit Roquefort, Baumüssen, Birnen und Honig-Dressing)
17.50
-avec truite saumonée fumée à froid «Sihlmätteli»
(mit gebeizter Lachforelle von Sihlmätteli)
22.50

Coquilles Saint-Jacques à la crème de potiron, lentilles de Puy à l'estragon
(Jakobsmuscheln mit Kürbiscrème und Puy Linsen an Estragon-Dressing)
25.50

Boudin noir à la sauce de moutarde de Dijon, pommes caramélisées, purée de pommes de
terre aux lardons et aux oignons
(Gebratene Blutwurst mit karamellisierten Äpfelschnitzen, Dijonsenf Dip und
Kartoffel-Speck-Zwiebelpüree)
17.50

Moules à la crème
(Miesmuscheln an Kräuterrahmsauce und Butter-Baguette)
22.50

Terrine de foie de canard, confit de figues sec et d'échalote, miel de forêt, toast
(Entenleberterriner mit Dörrfeigen-Schalottenconfit, Waldhonig und Toast)
21.50

*Coquillages
et Crustacés*
SALON DE L'HUÎTRE

Les plats principaux

Chèvre Chaud du Périgord dans sa croûte de noix, crème de poireau truffée, chou palmier et pain de seigle grillé

(Ziegenkäse aus dem Périgord in der Nusskruste, getrüffelter Lauchcreme, Roggenröstbrot und Palmkohl)

37.50

Moules à la crème et pommes allumettes

(Miesmuscheln aus St. Michel an Kräuterrahmsauce und Pommes Allumettes)

35.50

Couscous aux Fruits de Mer, filet de rouget, crevettes et seiches, sauce aux piment fort, salades d'oranges et de grenades

(Meeresfrüchte-Couscous mit Rotbarbenfilet, Crevetten, Tintenfisch, pikanter Peperoni Creme und Orangen-Granatapfelkernen Salat)

44.50

Filet de St. Pierre au porto, truffe noir de Périgord, salsifis et riz pilaf

(St. Petersfischfilet mit Portosauce, Périgord Trüffel, Schwarzwurzeln und Pilawreis)

52.50

Filet de Loup de Mer, beurre blanc au Chablis et aux palourdes, épinard et purée citronnée

(Wolfsbarschfilet an Chablis-Muschelsauce, Spinat und Zitronen-Kartoffelpüree)

49.50

Entrecôte, sauce café de Paris et pommes allumettes

(Entrecôte 200g mit café de paris und Pommes Allumettes)

58.50

Magrait de canard et foie d'oie à la sauce Périgueux, crème d'artichaut et pommes risolées

(Entenbrust und Leber mit Sauce Périgueux, Artischocken Creme und Pommes Risssoles)

47.50

Homard grillé et trois sauces

(Hummer gegrillt mit drei Saucen)

Tagespreis

*Coquillages
et Crustacés*
SALON DE L'HUÎTRE

Le fromage

Assortiment de fromages au choix, noix et pain aux fruits
Fr. 18.50

Les desserts

Crème brûlée
Fr. 13.50

Tarte Tatin, glace aux noix
Fr. 15.50

Paris-Brest fourré chocolat-noisettes
de Le Petit Marais de Zurich
Fr. 13.50

Mousse au Chocolat
Fr. 14.50

*Coquillages
et Crustacés*
SALON DE L'HUÎTRE

DEKLARATION

Austern und Muscheln	Frankreich / Schottland
Hummer	Kanada
Jakobsmuscheln	Kanada MSC / USA
Rouget barbet	Westlicher Pazifischer Ozean
Tintenfisch	Marokko Atlantik
Wolfsbarsch	Mittelmeer Zucht
St. Pierre	Quotenfang, MSC / Neuseeland
Bio Crevetten	Vietnam
Lamm	IP Schweiz / Puschlav
Blutwurst	Hans und Wurst Demeter Metzgerei
Trüffel	Perigord Frankreich
Rindshohrücken	Emmenthal IP
Käse	IP und Bio Schweiz / Italien / Frankreich
Gemüse	Bio Schweiz und Europa / Demeter / Rheinau