

Les abelles

Wünschen Ihnen einen wunderschönen Augenblick in unserem Restaurant. Alles ist hausgemacht. Unsere Bemühung ist es Ihnen einen unvergesslichen Moment zu bereiten während Sie bei uns weilen. Deshalb lassen sie uns die Zeit die wir für ein gutes Essen brauchen ... « allegro ma non troppo ».

10

Allegro ma non troppo

risoluto

(e)

Für unsere jüngsten Gäste : wir bereiten ihnen im Rahmen unserer Gerichte das Ausgewählte in der passenden Portion zu : **Hauptspeise und Dessert 18.50€**

« le 33.00 € »

avant propos -- eine Hauptspeise zur Wahl- Käse oder Dessert

« le 43.00 € »

avant propos - eine Vorspeise zur Wahl - eine Hauptspeise zur Wahl- Käse oder Dessert

« le 45.00 € »

avant propos - eine Vorspeise zur Wahl - eine Hauptspeise zur Wahl- Käse und Dessert

« le 60.00 € »

avant propos - erste Vorspeise zur Wahl - zweite Vorspeise zur Wahl - Granité - eine Hauptspeise zur Wahl- Käse und Dessert

Vorspeisen :

19.00 €

Hauptspeisen mit Gemüse garnitur : 29.00 €

Käseplatte :

12.50 €

Dessertsauswahl :

13.50 €

Nb : Unsere Preise sind Inklusivpreise. Edition Sommer 2010
Wir akzeptieren Bank-Karten.

Mit Rücksichtnahme auf die anderen Gäste bitten wir Sie ihre **Handys** auszuschalten

(e) Voir notes critiques, Sonate XXVII

Vorspeisen :

Hausgemachte Lammterrinen mit feinem Essiggemüse
Schnecken „Petits gris de Provence » sautiert auf kleinem Gemüse
Hummerstücke gebraten mit grünen Bohnen Curry-vinaigrette
Entenstopfleber abgebraten, Chutney von Kirschen und rotem Paprika
Kalbsbriesschnitte, Version Tomaten

Hauptgerichte, immer mit Gemüse :

Schnitte vom Rinderrücken abgebraten in der Pfanne mit Rotweinsauce,
(origine française) oder Rinderrückenstück am Bein (für 2 Personen am Tisch tranchiert)
Fisch je nach Lieferung, kein Zuchtfisch, Fangfischqualität
Lamm (Rhône-Alpes), **vom ganzen Tier je nach Schnitt :**
Schulter, Schlegel oder Rücken
Entenbrust und grüner Pfeffer
Pieds et paquets (Lamminnereien ; gefüllter Pansen und Füße) nach Art von Pierre Hély
Junges Täubchen, einfach in seinem Bratensaft

Les Desserts :

Aprikosen gebraten mit Lavendelzucker und Sorbets
Himbeeren als „Vacherin“
Nougat – Parfait « so gut wie anderswo »
Hausgemachte Eiskrems und Sorbets
Baba (Hefeteiggebäck) mit **Grand Marnier**, des Hausherrn Lieblingsdessert

Es gibt Zubereitungen welche etwas länger dauern können, wir bitten um Verständnis und Geduld.

Wir wären Ihnen dankbar ihren Nachtisch gleich zur Bestellung ausgesucht zu haben.

Artisan Cuisinier