

Fleur de Sel

ENTRÉES

Kürbis Bruschetta

*Ziegenfrischkäse | Kastanienhonig | Kürbiskerne | Walnüsse | Kürbiskernöl |
Frühlingslauch*



(auch vegan erhältlich mit veganem Schafskäse & Reissirup)

16,-

In Salzlake pochierter Kabeljauloin

Pastinakenpüree | eingelegte Pfifferlinge | Zitronencreme | Kerbelschaum | Erbsenkresse

19,-

Frischer Marktsalat

*Ei (gebraten & fein gehackt) | Croutons | getrocknete Tomaten |
Kürbis- & Sonnenblumenkerne | Parmesan (fein gerieben) | Balsamico Dressing*



13,-

La soupe du chef

Kulinarische Kreation des Tages

Tagespreis

Fleur de Sel

PLATS VÉGÉTARIEN

Kürbisravioli

*Pistazien | Schalotten | Kürbisbrunoise | junge schwarze Walnüsse | Kürbiskern
Espuma | Gorgonzolacreme*



(auch vegan erhältlich)

25,-

PLATS POISSON

Assiette de poissons

*Rotbarbe | Pulpo | Jakobsmuschel | argentinische Rotschwanzgarnele | Dorade |
Safranfond | Karotten-Zucchini-Fenchel Brunoise | Knoblauch Focaccia |
Sauce rouille à la tomate*

45,-

Retour de pêche

Tagespreis



Fleur de Sel

PLATS VIANDE

Perlhuhnbrust Supreme

Safran-Parmesan-Graupen | Marktgemüse | Senfkaviar | Portweinjus

32,-

Surf & Turf

*Rinderfilet rosa gebraten | argentinische Rotschwanzgarnele | geröstetes
Blumenkohlpüree | Gratin dauphinois (getrüffelt) | Parmesanspinat | Trüffeljus*

47,-

Geschmorte Lammschulter gebacken in der Kräuterpanade

Petersilien Mousseline | Romanescopüree | buntes Marktgemüse | Zitronen-Thymian-Jus

36,-



Fleur de Sel

DESSERTS

Café Gourmand

Crème brûlée (Vanille) | Sorbet | Mousse au Chocolat | Espresso oder Café Americain

12,50

Dessert du Jour

Tagespreis

Assiette de fromages

14,-

Triple Crème Truffe d'été

(Französischer Frischkäse aus Kuhmilch | Weichkäse mit angenehm sahnigem Geschmack | feine Trüffelnote)

Saint Nectaire AOP

(Französischer Hart- / Schnittkäse aus Kuhmilch | aus der Auvergne | halbfest mit grau-schwarzer Rinde | 2 Monate auf Strohmatten gereift | rustikaler Geschmack)

Carré de Saint Victor

(Französischer Weichkäse aus Ziegenmilch | aus der Region Auvergne Rhône Alpes | dichte & cremige Textur | mildes & sehr säurearmes Geschmacksprofil | Trockenblumen)



Fleur de Sel

3 Gänge Menü

In Salzlake pochierter Kabeljauloin

Pastinakenpüree | eingelegte Pfifferlinge | Zitronencreme | Kerbelschaum | Erbsenkresse

Perlhuhnbrust Supreme

Safran-Parmesan-Graupen | Marktgemüse | Senfkaviar | Portweinjus

Café Gourmand

Crème brûlée (Vanille) | Sorbet | Mousse au Chocolat | Espresso oder Café Americain

58,-

Fleur de Sel

4-Gänge Menü (vegetarisch)

Frischer Marktsalat

*Ei (gebraten & fein gehackt) | Croutons | getrocknete Tomaten |
Kürbis- & Sonnenblumenkerne | Parmesan (fein gerieben) | Balsamico Dressing*



La soupe du chef

Kulinarische Kreation des Tages

Kürbisravioli

*Pistazien | Schalotten | Kürbisbrunoise | junge schwarze Walnüsse |
Kürbiskern Espuma | Gorgonzolacreme*



(auch vegan erhältlich)

Dessert du Jour

55,-

Fleur de Sel

5-Gänge Menü

Kürbis Bruschetta

*Ziegenfrischkäse | Kastanienhonig | Kürbiskerne | Walnüsse | Kürbiskernöl |
Frühlingslauch*



La soupe du Chef

Sorbet auf Crémant Blanc

Assiette de poissons

*Rotbarbe | Jakobsmuschel | argentinische Rotschwanzgarnele | Dorade | Safranfond |
Karotten-Zucchini-Fenchel Brunoise | Knoblauch Focaccia | Sauce rouille à la tomate*

Dessert du Jour

79,-