

## MENU DU TERROIR

€.22,50

*Soupe de poissons*  
Fish soup - fisch Suppe

*Gaspacho*  
-----

*6 Huîtres du Bassin*  
Yosters (6 pièces) - Austern (6 Stücke)

*Huîtres gratinées*  
Grilled yosters - Panierte Austern

*Salade médocaine (grenier, gratons, boudin noir)*

*Saumon fumé, crème légère à l'aneth*  
Smoked salmon in dill sauce - Geräucht Lachs mit Dill Sosse

*Moules marinières*  
Mussels - Miesmuscheln  
-----

*Pavé de rumsteck, échalottes confites*  
Rump steak with shallots - Rindt Fleisch mit Schalotten

*Sauté de veau à l'ancienne*  
casserole of veal « à l'ancienne »  
Kalbsragout nach großmutter's Art

*Souris d'agneau aux saveurs de thym et d'ail*  
Hock of lamb cooked with thyme and garlic  
Lammshaxe mit Thymian und Knoblauch

*Confit de canard du Sud Ouest*  
Duck conserve  
Entenschlegel im eigenen Fett gekocht

*Pavé de cabillaud en sauce verte*  
Cod with a herbs sauce - Kabeljau mit Kräuter Sosse  
-----

*Notre carte de desserts*  
Our dessert menu - Unsere Nachspeisekarte