

Speisekarte Maison Massard

Vorspeisen

Spargelcrèmesuppe mit Bärlauchpesto	6,90
Hausgemachte Fischsuppe nach bretonischer Art	8,90
Französische Artischocken „Cœur de Bretagne“ mit Senfvinaigrette	9,50
Frischer Lachs mariniert à la minute Ceviche Art	11,50
Rindertatar mit gegrilltem Baguette	12,30
Erdbeer-Spargelsalat mit Holunderblütenvinaigrette, Ziegenkäse „Crottin de chavignol“	12,50
Eine Scheibe hausgemachte Entenstopfleberterriner mit Fleur de Sel, dazu Brioche	13,90

Meeresfrüchte

½ Hummer mit Cocktailsauce	26,50
Meeresfrüchteplatte:	28,50
3 Austern Pleine de mer N°2, 6 Crevetten, 3 Langustinen, Strand- und Meeresschnecken, Krebsscheren	
Meeresfrüchteplatte „Royal“	55,00
6 Austern Pleine mer de Normandie, 6 Crevetten, 6 Langustinen, Strand- und Wellhornschnecken, Krebsscheren, ½ Hummer, Zitronen, auf Eis serviert	
6 Austern: je 3 N° 2 Pleine mer de Normandie und N° 2 Isigny	19,90

Fisch

Miesmuscheln mit Pommes Frites	16,50
Blacktigergarnelen-Salat garniert mit Früchten der Saison	18,00
Lachsfilet an Tomaten-Zuckerschoten-Gemüse, dazu Champagnersauce	18,90
Seewolffilet mit Spargel provençale und Kirschtomaten	20,50
Halber Hummer, gratiniert, dazu Gemüse	33,00

Fleisch

Kaninchenkeule an Estragonsauce, dazu Grenaille Kartoffeln	18,90
Kalbslende mit Spargel und Béarnaisesauce	19,90
Gegrilltes Entrecôte (250g) mit Kräuterbutter und Salat	22,50
Lammrücken an Blumenkohlpurée und Jus	23,90

Käse

Comté, Fourre d'Ambert, Chaumes, Camembert, Florette de chevre	
Käseteller mit 5 Stücken, hausgemachtem Chutney, Butter, Baguette	14,50
Tête de moine mit Salatbouquet und getrockneten Tomaten	9,50

Desserts

Hausgemachte Espresso Crème Brûlée	6,00
Hausgemachtes Erbeerparfait	6,00
Duo vom Mousse au chocolat (von dunkler und weißer Schokolade)	6,50
Crêpe Suzette mit Vanilleeis	6,50

Überraschungs-5-Gänge-Menu 75,00 EUR
mit passendem Wein (0,1 l) pro Gang (außer zum trou normand)
Vorspeise, Fischgericht, trou normand, Fleischgericht und Dessert