



LES DEUX
DIENSTBACH



Bienvenue chez Les deux
et bonne dégustation vous
souhaite Jéjé et toute l'équipe



Entrées

Chèvre frais

Rote Bete | Birne | Walnuss | Meerrettich
Honig aus der Normandie | Rovethym Ziegenkäse aus der Provence

Ris de veau

Kalbsbries | Madeira | Echalotte
Steinpilz | Kartoffelcreme

Truite du Rheingau

gebeizte Wisperforelle | Kohlrabi | Kräuteressenz | Kardamom

Oeuf fermier

Gebackenes Freilandeier | Shiitake-Dashi | Rettich | gepuffte Reismudel
Char-Siu vom Iberico-Speck | Chili





Plats principaux

Vive la citrouille

Hokkaido | Wirsing | Amaranth | Beurre blanc

Bouillabaisse à la façon les deux

Felsenfische Wildfang aus der Bretagne | Fenchel
Wermut | Sauce Rouille

Canard de Barbarie "Prince de Dombes"

Mieral Freilandente Label Rouge | Datteljus | Mandarine
Rosenkohl | Pastinake | Kardamom

Joue de veau confite

geschmorte Kalbsbäckchen von Donald Russel Hoflieferant der britischen
Königsfamilie | Knollensellerie | Steckrübe
Miso | Wacholder

Notre classique

Entrecôte vom Wagyu | Röstzwiebeljus
Schwarzwurzel | Quitte | Feldsalat



Jéjé



Fromage et desserts

Fromagerie Tourrette

französische Käsespezialitäten vom Käsewagen

La citrouille

Kürbis | Chocolat blanc Original Beans | Kardamom | Zimt

Poire à la bourguignonne

Rotweibirne | Crème de cassis | Tahiti-Vanille | Chocolat blanc

3-Gang 95 4-Gang 110 5-Gang 125 6-Gang 135 7-Gang 150
Entrecôte Aufpreis 12

Weinbegleitung: Tour de France und eine Auswahl aus Gunters Keller
3-Gang 36 4-Gang 48 5-Gang 60 6-Gang 72 7-Gang 84





MERCI BEAUCOUP ET À BIENTÔT!

Sonntagmittag geöffnet

À la carte

Nächster Termin

8. Dezember 2024

Ab 12 Uhr, Reservierung direkt bei uns möglich.

Wir freuen uns auf sie!



Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich gerne an uns.
Preise in Euro inkl. MwSt.