

- 14 LA FARINE
Das Mehl
- 16 LA PÂTE
Der Galettes-Teig
- 18 REINE ROUTINE
Zehn Tricks für gute Crêpes und Galettes
- 22 COMPLÈTE ET VARIATIONS
Käse, Schinken und Spiegelei
- 24 ENDIVINE
Gedünsteter Chicorée, Käse, Roquefort-
Sauce, Parmaschinken, Walnüsse
- 26 ESTIVALES
Ziegenkäse, Honig,
Cassis-Zwiebelkonfitüre und Salat
- 28 WILLIAM
Pochierte Birne, Roquefort,
Schinken, Walnüsse
- 30 SPÉCIALE DU CHEF
Poulardenfilet mit Kastanien in Sahnesauce
- 34 ASPERGE
Spargel mit Comté-Käse
- 36 PROVENÇALE
Ziegenkäse, Tomaten, Basilikum
- 38 FORESTIÈRE
Speck, Sahne-Champignons,
Zwiebelkonfitüre, Käse
- 42 NORDIQUE
Lachs und Artischocken
- 44 MARSEILLAISE
Thunfisch, Tomate, Zwiebel, Paprika
- 46 PÉRIGOURDINE
Apfel, Schinken und Magret de Canard
sowie Champignons
- 48 ST. JACQUES
Jakobsmuscheln
- 52 RATATOUILLE
Mittelmeer-Timbale
- 54 TI BREIZH
Äpfel, Käse und Speck
- 56 OH, LÀ, LÀ!
Cidre

LA PÂTE	62	DUCHESSÉ ANNE	82
Der Crêpes-Teig		Marmeladen-Trio	
TI BREIZH IST ÜBERALL	64	FLAMBÉE	84
		Das Flambieren	
BEURRE SUCRE	66	SUZETTE ET COUSINES	86
Butter und Zucker		Flammierte konfierte Orangen	
LÉONARD	68	TATIN ET COUSINS	88
Pflaumen in Rotwein		Apfel, Karamel und Eis	
LA BELLE FRAISE	70	EAU DE VIE	90
Heiße Erdbeeren und Vanillecreme		Buchweizen-Galette mit Mandeln	
MORGANE	72	99 CRÊPES UND GALETTES	94
Birnen in Fliederbeersaft		VARIATIONEN	
DELICIEUSE	76	DER BRETONE	96
Bananen, Schokoladensauce Mandeln und Eis			
LE BRÉTON SALÉ	78		
Caramel und Fleur de Sel			
GWEN HA DU	80		
Schokolade und Mandeln			