

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