



Menü Classique

Foie Gras

Fried Foie Gras with Fruits, Egg & Brioche

*2015 Château Suduirant,
Bordeaux / Sauternes 5cl*

Filet de bœuf ou truite de saumon

*Filet of beef or salmon trout under the parsley - caper crust
served with market vegetables*

*2018 Château d'Orsan rouge / Côtes du Rhône AOC 0,2l
2018 Riesling / Cave de Ribeauvillé – Alsace AOC 0,2l*

Crème Brûlée

*2011 Château Trignon, Muskat
Famille Quiot, Beaume de Venise 5cl*

*3 course menu - fish 51 euros
3 course menu - beef 58 euros
Wine accompaniment 22 euros*

All dishes can be ordered individually

A list of additives and an allergen description are available on request



Menu Charlotte

Coquille Saint-Jacques & langue de veau aux girolles
Scallop & veal tongue with chanterelles, shallot & cauliflower
16,50 Euro

2018 Pinot Blanc, Alsace « vieilles vignes » Cave de Ribeauvillé AOC 0,1l

Essence de poussin aux légumes racines
Chicken essence with roots
9,50 Euro

Filet de turbot à la pêche, betterave rouge & écume de poisson citronnée
Fillet of turbot with carrot puree, peach and beetroot
& Lemon fish foam
32,00 Euro

2020 Côté Levant rosé, Domaine le Novi / Luberon 0,2l
ou

D'agneau braisé aux légumes de artichauts et haricots
Braised leg of lamb with artichokes - bean vegetables,
Oven tomato & truffled beluga lentils
28,50 Euro

2018 Syrah IGP "Les Tannes Tradition" Les Domaines Paul Mas / Languedoc 0,2l

Gâteau au chocolat
Chocolate cake with plum, buttermilk mousse & lemon sorbet
9,50 Euro

2015 Cuvée la Galline, Banyuls AOC 5cl

4 course menu - 62,00 euros
Wine accompaniment 22 euros

All dishes can be ordered individually



Menu d'été

Céleri mariné

*Pickled celeriac with cucumber-fennel stock,
Wild herbs and blueberry*

12,50 Euro

Risotto de girolles à la tomate au four, beurre de sauge, caviar d'aubergine

*Creamy chanterelle risotto with oven tomato, sage butter
and eggplant caviar*

23,50 Euro

Munster à l'Apricot

Munster with apricot chutney, brioche and rocket

10,50 Euro

Gâteau aux cerises et parfait aux amandes

*Gateau of cherry and poppy seeds with parfait
of caramelized almonds*

8,50 Euro

4 course menu 55,00 euros

All dishes can be ordered individually



Carte du Jour

<i>Huitres fine de claire</i> <i>Oysters fine de claire</i>	<i>3 portions</i> <i>3 pieces</i>	<i>€ 12,50</i>
<i>Huitres fine de claire</i> <i>Oysters fine de claire</i>	<i>6 portions</i> <i>6 pieces</i>	<i>€ 19,50</i>
<i>Huitres gratinées</i> <i>Baked oysters</i>	<i>6 portions</i> <i>6 pieces</i>	<i>€ 24,50</i>
<i>Huitres aux épinards gratinées à la crème de fromage frais</i> <i>Baked Oysters with Spinach and Cream Cheese</i>		

Assortiment de fromages

<i>Assortment of french Cheese with fig mustard</i>	
<i>Small (3 different pieces)</i>	<i>€ 11,50</i>
<i>Big (5 different pieces)</i>	<i>€ 16,50</i>

Soupe de poissons

<i>Breton Fish Soup with grated Parmesan & garlic bread</i>	
<i>large portion</i>	<i>€ 12,50</i>
<i>small portion without garlic bread</i>	<i>€ 8,50</i>

Café Gourmand

<i>Sweet variation of the house with a small cafe</i>	
<i>€ 10,50</i>	

Tarte Flambee from the stone oven

Elsässer Tarte Flambee

with creme fraiche, bacon & onions

€ 9,50

Ham Tarte Flambee

with creme fraiche, ham, tomatoes & cheese

€ 10,50

Smoked salmon Tarte Flambee

Honey mustard-dill sauce, smoked salmon & arugula

€ 14,50

Cray fish Tarte Flambee

with creme fraiche, crayfish, olives & cheese

€ 16,50

Feta cheese flamcake

with creme fraiche, olives, spinach salad, dried tomatoes & feta cheese

€ 14,50

Sweet apple flamcake

with sweet creme fraiche & sweet apple discs

€ 9,50

Croques

Croque Monsieur

Pain gris avec Jambon et fromage cuit au four

Brown bread baked in the oven with ham and cheese

& small salad bouquet on side

€ 11,50

Croque Madame

Pain gris avec Jambon et fromage cuit au four avec un oeuf au plat

Brown bread baked in the oven with ham, cheese, fried egg

& small salad bouquet on side

€ 12,50

Croque Auvergnat

Pain gris avec rilette d'oie et roquefort cuit au four

Brown bread baked in the oven with goose-bath, Roquefort

& small salad bouquet on side

€ 15,50