



## *Menü Classique*

### *Foie Gras*

*Fried Foie Gras with Fruits, Egg & Sweet Bread*

*Château Suduirant,  
Bordeaux / Sauternes 5cl*

\*\*\*

### *Filet de bœuf*

*Grilled beef fillet with Beelitzer asparagus & nut butter*

*Côtes du Rhône  
Château d'Orsan 0,2l*

\*\*\*

### *Crème Brûlée*

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

*3 Courses Menu 51 Euro / Wine Recommendation 21 Euro*



## *Menu Charlotte*

### *Ragoût d'agneau*

*Lamb ragout in wild garlic - crepe,  
Lettuce & olive tapenade*

*2013 Pinot Noir « Bourgogne »  
La Baume Aine & Fils AOC 0,1l*

\*\*\*

### *Soupe de petits pois*

*Chilled soup of garden peas, buttermilk – granité & crispy ham*

\*\*\*

### *Plie frit*

*Fried plaice on potato - asparagus – ragout*

*2014 Découverte, Viognier  
Domaine St. Antoine / Minervoir 0,2l*

\*\*\*

### *Gâteau de sureau*

*Gâteau of the Elderflower,  
Rhubarb & Chocolates - Earl Gray, Ganache, Parfait*

*2011 Château du Trignon / Quiot,  
Muscat de Beaume de Venise 5cl*

*3 courses 44 euros per person*

*4 courses 53 euros per person*

*Wines for menu 22 euros per person*

## Carte du Jour

*Huitres fine de claire* 3 portions € 11,50  
*Oysters fine de claire* 3 pieces

*Huitres fine de claire* 6 portions € 17,50  
*Oysters fine de claire* 6 pieces

*Huitres gratinées* 6 portions € 19,50  
*Baked oysters* 6 pieces

*Huitres aux épinards gratinées à la crème de fromage frais*  
*Baked Oysters with Spinach and Cream Cheese*

## Entrées

*Tarte aux pommes de terre*  
*Lukewarm potato tart with Bodin Noir with a small salad* € 11,50

*Oeuf au four avec asperges, truite fumée*  
*Baked organic egg with green asparagus, smoked trout,*  
*Comté - Espuma & spring salad* € 14,50

## Soupes

*Soupe de petits pois*  
*Chilled soup of garden peas, buttermilk – granitée & crispy ham* € 7,50

*Soupe de poissons*  
*Breton Fish Soup with Grated Parmesan*  
*& Garlic bread* large portions € 11,50  
small portion without garlic bread € 8,50

*Our legendary Breton fish soup is also available for take away!*  
100ml € 2,80

## Viandes

### *Escalope du cochon*

*Fried pork chop on beans - artichokes cassoulet,  
mashed potatoes with olives*

€ 25,50

### *Poitrine de poulet au citron et au basilic*

*Breast of black feathered chicken breast with lemon & basil, organic quinoa & spicy  
carrots - fennel - pepper ragout*

€ 24,50

## Poissons

### *Tranche pochée de saumon atlantique*

*Poached tranche of Atlantic salmon under the wild garlic crust, buttered tagliatelle,  
& Zucchini - tomato vegetables*

€ 25,50

### *Filet de sandre aux asperges sautées*

*Fried fillet of pike perch on sautéed asparagus, parmesan risotto & lemon foam*

€ 24,50

## Fromage

### *Assortiment de fromages*

*Assortment of French Cheese with Fig Mustard*

small (3 species)

€ 9,50

big (5 species)

€ 14,50

## Desserts

### *Crème Brûlée*

€ 6,50

### *Parfait de citron et basilic*

*Lemons - basil parfait*

*with marinated strawberries and yoghurt mousse*

€ 8,50

### *Mousse du fruit de la passion*

*Tartelette with crème pâtisserie, seasonal fruits and sorbet*

€ 8,50

### *Café Gourmand*

*Süße Variation des Hauses mit kleinem Café*

€ 10,50

## *Tarte Flambee from the stone oven*

### *Elsässer Tarte Flambee*

*With creme fraiche, bacon & onions*

€ 8,50

### *Ham Tarte Flambee*

*With creme fraiche, Ham, tomatoes & cheese*

€ 9,50

### *Smoked salmon Tarte Flambee*

*Honey mustard-dill sauce, to smoked salmon & Rucola*

€ 14,50

### *Cray fish Tarte Flambee*

*With crem fraiche, crayfish, olives & cheese*

€ 14,50

### *Feta cheese flamcake*

*With creme fraiche, olives, spinach salad, dried tomatoes & feta cheese*

€ 13,50

### *Sweet apple flamcake*

*With sweet creme fraiche & sweet apple discs*

€ 8,50

## *Croques*

### *Croque Monsieur*

*Pain gris avec Jambon et fromage cuit au four*

*Grey bread with ham and cheese*

€ 8,50

### *Croque Madame*

*Pain gris Jambon, fromage et un oeuf au plat cuit au four*

*Grey bread with ham, cheese and fried egg*

€ 9,50

### *Croque Auvergnat*

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

*Grey bread with Gooserillette and roquefort*

€ 9,50