



Menü Classique

Foie Gras

Fried Foie Gras with Fruits, Egg & Sweet Bread

*Château Suduirant,
Bordeaux / Sauternes 5cl*

Filet de bœuf

Grilled beef fillet with fresh market vegetables & jus

*Côtes du Rhône
Château d'Orsan 0,2l*

Crème Brûlée

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

3 Courses Menu 54 Euro / Wine Recommendation 22 Euro



Confit of goose

*Betterave rouge avec mâche
Beetroot carpaccio with corn salad,
truffled potato dressing & croutons*

Confit d'oie

*Confit of goose, served with spicy red cabbage
& potato dumplings wrapped in butter crumbs*

Tarte à l'orange

Orange tart with chocolate - ganache & spice figs

3 Gänge 43 Euro pro Person

Wine recommendation

*2013 Château du lac
St. Martin / Corbières
0,75l € 28,00*

Carte du Jour

<i>Huitres fine de claire</i> <i>Oysters fine de claire</i>	<i>3 portions</i> <i>3 pieces</i>	<i>€ 11,50</i>
<i>Huitres fine de claire</i> <i>Oysters fine de claire</i>	<i>6 portions</i> <i>6 pieces</i>	<i>€ 17,50</i>
<i>Huitres gratinées</i> <i>Baked oysters</i>	<i>6 portions</i> <i>6 pieces</i>	<i>€ 19,50</i>
<i>Huitres aux épinards gratinées à la crème de fromage frais</i> <i>Baked Oysters with Spinach and Cream Cheese</i>		

Entrées

<i>Citrouille marinée</i> <i>Sweet - sour marinated butternut pumpkin, apple - thyme - chutney,</i> <i>smoked duck breast, black walnuts</i>		<i>€ 14,50</i>
<i>Filet de rouget</i> <i>Roasted red mullet fillet with balsamico lenses & fennel salad</i>		<i>€ 14,50</i>

Soupes

<i>Potage de citrouille</i> <i>Fruity - spicy pumpkin soup with seeds & oil</i>		<i>€ 8,50</i>
<i>Soupe de poissons</i> <i>Breton Fish Soup with Grated Parmesan</i> <i>& garlic bread</i>	<i>large portions</i>	<i>€ 11,50</i>
	<i>small portion without garlic bread</i>	<i>€ 8,50</i>
<i>Our legendary Breton fish soup is also available for take away!</i>		
	<i>100ml</i>	<i>€ 2,80</i>

Viandes

Cochon d' Iberico

*Roasted back of Iberian pig
with beans - pears Cassoulette & walnut polenta* € 25,50

Joue de bœuf braisée

*Braised ox cheeks with
Parsley root - puree, oranges - chicory, cardamom - jus* € 25,50

Poissons

Filet de lotte

*Medallion of monkfish,
ratatouille, tagliatelle & lemon foam* € 25,50

Filet de sandre frit

*Fried fillet of pike perch,
pumpkin risotto, glazed beetroot, basil pesto* € 25,50

Fromage

Assortiment de fromages

Assortment of french Cheese with fig mustard

small	(3 species)	€ 9,50
big	(5 species)	€ 14,50

Vacherin Mont d'Or

*Vacherin Mont d'Or, pochierte Rosmarinbirne,
Hibiskusblüte, alter Balsamico* € 12,50

Desserts

Crème Brûlée € 7,50

Madeleine de pavot, parfait de banane

Madeleins with blue poppy, banana parfait & spice plum € 8,50

Café Gourmand

Sweet variation of the house with a small cafe € 10,50

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, to smoked salmon & Rucola

€ 14,50

Cray fish Tarte Flambee

With crem fraiche, crayfish, olives & cheese

€ 15,50

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 grés avec Jambon et fromage cuit au four

Grey bread with ham and cheese

€ 10,50

Croque Madame

Pain grés Jambon, fromage et un oeuf au plat cuit au four

Grey bread with ham, cheese and fried egg

€ 11,50

Croque Auvergnat

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

Grey bread with Gooserilette and roquefort

€ 12,50