



Menu Classique

Foie Gras

Gebratene Stopfleber mit Obst, Ei & Brioche

*Château Suduirant,
Bordeaux/Sauternes 5cl*

Filet de bœuf

*Gekrustetes Rinderfilet
auf feinem Marktgemüse & Jus*

*Côtes du Rhône
Château d'Orsan 0,2l*

Crème Brûlée

Gebrannte Creme

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

3 Gang Menü 54 Euro / Weinbegleitung 22 Euro

Alle Gerichte sind auch individuell einzeln zu bekommen.

Eine Liste der Zusatzstoffe sowie eine Allergenebeschreibung erhalten Sie auf Anfrage.



Konfiertes von der Gans

Betterave rouge avec mâche
Rote – Bete Carpaccio mit Feldsalat,
getrüffeltem Kartoffeldressing & Crôtons

☆☆☆

Confit d'oie
Konfierte Keule von der Gans,
serviert mit Gewürzrotkohl & in Butterbrösel geschwenkten
Kartoffelklößen

☆☆☆

Tarte à l'orange
Orangentarte mit Schokoladen – Ganache & Gewürzfeigen

3 Gänge 43 Euro pro Person

Weinempfehlung

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

Alle Gerichte sind auch individuell einzeln zu bekommen.

Eine Liste der Zusatzstoffe sowie eine Allergenebeschreibung erhalten Sie auf Anfrage.

Carte du Jour

<i>Huitres fine de claire</i> <i>Austern fine de claire</i>	<i>3 portions</i> <i>3 Stück</i>	<i>€ 11,50</i>
<i>Huitres fine de claire</i> <i>Austern fine de claire</i>	<i>6 portions</i> <i>6 Stück</i>	<i>€ 17,50</i>
<i>Huitres gratinées</i> <i>Gratinierte Austern</i>	<i>6 portions</i> <i>6 Stück</i>	<i>€ 19,50</i>
<i>Huitres aux épinards gratinées à la crème de fromage frais</i> <i>Austern mit Spinat & Frischkäsecreme überbacken</i>		
<i>Austern außer Haus</i>	<i>Stück</i>	<i>€ 3,80</i>

Entrées

<i>Citrouille marinée</i> <i>Süß – sauer mariniertes Butternutkürbis, Apfel – Thymian – Chutney,</i> <i>geräucherte Entenbrust, schwarze Walnüsse</i>		<i>€ 14,50</i>
<i>Filet de rouget</i> <i>Gebratenes Meerbarbenfilet mit Balsamico - Puylinsen</i> <i>& Fenchelsalat</i>		<i>€ 14,50</i>

Soupes

<i>Potage de citrouille</i> <i>Fruchtig – pikante Kürbissuppe mit Kernen & Öl</i>		<i>€ 8,50</i>
<i>Soupe de poissons</i> <i>Bretonische Fischsuppe mit geriebenem Parmesan, Knoblauchbaguette</i> <i>& Rouille</i>	<i>große Portion</i> <i>kleine Portion ohne Knoblauchbaguette</i>	<i>€ 11,50</i> <i>€ 8,50</i>
<i>Unsere legendäre Bretonische Fischsuppe gibt es auch zum Mitnehmen!</i> <i>100ml außer Haus (ohne Einlage)</i>		
		<i>€ 2,80</i>

Viandes

Cochon d' Iberico

*Gebratener Rücken vom Ibericoschwein
mit Bohnen – Birnen Cassoulette & Walnusspolenta* € 25,50

Joue de bœuf braisée

*Geschmorte Ochsenbäckchen mit
Petersilienwurzel – Püree, Orangen – Chicoree, Kardamomjus* € 25,50

Poissons

Filet de lotte

*Medaillon vom Seeteufel,
Ratatouille, Tagliatelle & Zitronenfischschaum* € 25,50

Filet de sandre frit

*Gebratenes Filet vom Zander,
Kürbisrisotto, glacierte Rote Bete, Basilikumpesto* € 25,50

Fromage

Assortiment de fromages

Auswahl vom französischen Rohmilchkäse mit Feigensenf

<i>klein</i>	<i>(3 Sorten)</i>	<i>€ 9,50</i>
<i>groß</i>	<i>(5 Sorten)</i>	<i>€ 14,50</i>

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 mit Blaumohn, Bananenparfait & Gewürzpflaume € 8,50

Café Gourmand

Süße Variation des Hauses mit kleinem Café € 10,50

Flammkuchen aus dem Steinbackofen

Elsässer Flammkuchen

mit Schmand, Speck & Zwiebeln

außer Haus € 9,50
€ 6,00

Schinken Flammkuchen

*mit Schmand, gekochtem Schinken, Strauchtomaten
& Käse*

außer Haus € 10,50
€ 6,50

Flammkuchen „Brie de Meaux“

mit Preiselbeerschmand, Brie de Meaux & Feldsalat

außer Haus € 13,50
€ 11,50

Schaffkäse Flammkuchen

mit Schmand, Schaffkäse, Oliven, getr. Tomaten & Spinatsalat

außer Haus € 14,50
€ 11,50

Flusskrebis Flammkuchen

*mit Schmand, Flusskrebisen, Oliven, getrocknete Tomaten
& Käse*

außer Haus € 15,50
€ 12,50

Räucherlachs Flammkuchen

*mit Schmand, Honig-Senf-Dillsauce,
geräuchertem Lachs & Rucola*

außer Haus € 14,50
€ 11,50

Karamellisierter Apfel Flammkuchen

mit süßem Schmand & karamellisierten Apfelspalten

außer Haus € 9,50
€ 6,00

Croques

Croque Monsieur

Pain grié avec Jambon et fromage cuit au four

Graubrot aus dem Ofen mit Schinken mit Käse überbacken

& kleinem Salatbouquet

außer Haus ohne Salat € 10,50
€ 6,50

Croque Madame

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

Graubrot aus dem Ofen mit Schinken, Käse, Spiegelei

& kleinem Salatbouquet

außer Haus ohne Salat € 11,50
€ 7,50

Croque Auvergnat

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

Graubrot aus dem Ofen mit Gänserilette, Roquefort

& kleinem Salatbouquet

außer Haus ohne Salat € 12,50
€ 9,50

Eine Liste der Zusatzstoffe sowie eine Allergenebeschreibung erhalten Sie auf Anfrage.