



Menu Classique

Foie Gras

Gebratene Stopfleber auf Brioche, Obst & Ei

17,50 Euro

*2015 Château Suduirant,
Bordeaux/Sauternes 5cl*

Filet de boeuf ou Filet d'omble de l'Atlantique
Gekrustetes Rinderfilet oder Filet vom Atlantiksaibling
mit feinem Marktgemüse, La Ratte und Jus

39 Euro / 29 Euro

*2018 Château Montner
C. du Roussillon Villages Grande Réserve*

Crème Brûlée

Gebrannte Creme

8,50 Euro

*2018 Château Trignon, Muskat
Famille Quiot, Beaume de Venise 5cl*

*3 Gänge Menü 61 Euro
Weinbegleitung 24 Euro pro Person*

Alle Gerichte sind auch individuell einzeln zu bekommen.

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



Menu Charlotte

Mousse de Brillat-Savarin, à la tomates d'vanille

*Mousse von Brillat-Savarin,
mit Vanille – Tomaten, Misosud, Basilikumpesto & Sablé*
14,50 Euro

*2020 Terre de Safres, blanc
Domaine Le Novi / Luberon 0,1l*

Savoie, avec houmous, pois chiches et risotto à la betterave

*Roulade vom Wirsing,
mit Humus, gebackenen Kichererbsen & Rote Bete Risotto*
28 Euro

*2021 Sauvignon blanc / Gros Manseng
Alain Brumont, Vin de Pays de Gascogne 0,1l*

Époise gratinée à la brioche

Gratinierter Epoise mit Brioche, Apfel – Thymianchutney & Wildkräutern
10,50 Euro

*2019 Muscat « Vendanges Manuelles »
Cave de Ribeaupillé AOC 0,1l*

Madeleine de chocolat aux agrumes

*Schokoladen – Madeleine mit Zitrusfrucht,
Orangensorbet & Moronensüppchen*
11,50 Euro

2018 Château Bouscassé « Vendemiare » 0,5l

*4 Gänge Menü 63 Euro pro Person
Weinbegleitung 24 Euro pro Person*

Alle Gerichte sind auch individuell einzeln zu bekommen.

Eine Liste der Zusatzstoffe sowie eine Allergenebeschreibung erhalten Sie auf Anfrage



Menu d'hiver

Crevettes marinées au chou rouge, poire & écume d'anis
Gebeizte Garnelen mit Blaukraut, Birne & Pernodschaum
16,50 Euro

2019 Chenin blanc, Bouvet – Ladubay / Saumur brut 0,1l

Soupe de topinambours
Suppe von Topinambur mit Birnen – Staudensellerie - Chutney
€ 9,00

Filet d'esturgeon, servi avec purée d'artichaut & lentilles
Gebraatenes Filet vom Stör, serviert mit Artischockenpüree & rosa Linsen,
Ratatouille & Zitronen - Fischeschaum
28 Euro

2021 Côté Levant Rosé - Domaine le Novi / Luberon 0,2l

oder

Joues de boeuf
Geschmorte Ochsenbäckchen mit Kartoffel – Selleriepüree & sautiertem Wurzelgemüse
28 Euro

2020 Terre de Safres, rouge - Domaine Le Novi / Luberon 0,2l

Eclairs à la mousse & sorbet
Eclair mit Bratapfelmousse & Portweinsorbet
11,50 Euro

Cuvée la Galline rouge, doux, Banyuls AOC 5cl

4 Gänge Menü 65 Euro
Weinbegleitung 24 Euro pro Person

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>	3 portions 3 Stück	€ 13,50
<i>Huitres fine de claire</i> <i>Austern fine de claire</i>	6 portions 6 Stück	€ 20,50
<i>Huitres gratinées</i> <i>Gratinierte Austern</i>	3 portions 3 Stück	€ 15,50
<i>Huitres gratinées</i> <i>Gratinierte Austern</i>	6 portions 6 Stück	€ 24,50
<i>- Huitres aux épinards gratinées à la crème de fromage frais</i> <i>Austern mit Spinat & Frischkäsecreme überbacken</i>		

Assortiment de fromages

Auswahl vom französischen Rohmilchkäse mit Feigensenf

<i>klein</i>	<i>(3 Sorten)</i>	<i>€ 12,50</i>
<i>groß</i>	<i>(5 Sorten)</i>	<i>€ 17,50</i>

Tartare de boeuf

Hausgemachtes Rindertatar mit Wildkräutersalat

€ 16,50

Soupe de poissons

Bretonische Fischsuppe mit geriebenem Parmesan, Knoblauchbaguette & Rouille

<i>große Portion</i>	<i>€ 13,50</i>
<i>kleine Portion</i>	<i>€ 9,50 (ohne Knoblauchbaguette & Rouille)</i>

Café Gourmand

Süße Variation des Hauses mit kleinem Café

€ 11,50

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

Flammkuchen & Croques aus dem Steinbackofen

Elsässer Flammkuchen

mit Schmand, Speck & Zwiebeln

€ 10,50

außer Haus

€ 7,00

Schinken Flammkuchen

mit Schmand, gekochtem Schinken,
Strauchtomaten & Käse

€ 11,50

außer Haus

€ 8,50

Brie de Meaux Flammkuchen

mit Preiselbeerschmand, Brie de Meaux und Feldsalat

€ 15,50

außer Haus

€ 12,50

Schafkäse Flammkuchen

mit Schmand, Schafkäse, Oliven, getrockneten Tomaten
& Spinatsalat

€ 15,50

außer Haus

€ 12,50

Flusskrebbs Flammkuchen

mit Schmand, Flusskrebbsen, Oliven,
getrockneten Tomaten & Käse

€ 17,50

außer Haus

€ 14,50

Räucherlachs Flammkuchen

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

€ 16,50

außer Haus

€ 13,50

Karamellisierter Apfel Flammkuchen

mit süßem Schmand & karamellisierten Apfelspalten

€ 9,50

außer Haus

€ 6,00

Croques

Croque Monsieur

Pain gris avec Jambon et fromage cuit au four

Graubrot aus dem Ofen mit Schinken und Käse überbacken

& kleinem Salatbouquet

€ 12,50

außer Haus ohne Salat

€ 8,50

Croque Madame

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

Graubrot aus dem Ofen mit Schinken, Käse, Spiegelei

& kleinem Salatbouquet

€ 13,50

außer Haus ohne Salat

€ 8,50

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