



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

43 Euro / 29 Euro

2018 Château d'Orsan rouge / Côte du Rhône AOC 0,2l

2019 Riesling - Cave de Ribeauvillé / Alsace AOC 0,2l

Crème Brûlée

Gebrannte Creme

8,50 Euro

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

3 Gänge Menü - Fisch 55 Euro

3 Gänge Menü - Fleisch 67 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*

Soupe de topinambours

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

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 0,2l*

Madeleine de chocolat aux agrumes

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

Cuvée la Galline rouge, doux, Banyuls AOC 5cl

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

loup de mer mariné au quinoa coloré & salsifis au safran
Roh mariniertes Wolfsbarsch mit buntem Quinoa & Safran - Schwarzwurzel
14,50 Euro

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

Soupe de topinambours
Gebäckene Praline vom Kräuterschwein,
mit Kohlrabi, gepickelte Radischen, Cidre - Gelée & Apfelsorbet
€ 14,50

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

Filet de cabillaud, servi avec purée de gingembre, chicorée sautée & fenouil
Gebratenes Filet vom Winterkabeljau, serviert mit
Karotten – Ingwerpüree, sautiertem Chicoree & Fenchel, Zitronen Fischschaum
31 Euro

2021 Côte Levant Rosé - Domaine le Novi / Luberon 0,1l

oder

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

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

Gâteau au chocolat blanc avec rhubarbe et glace à la miel
Gâteau von weißer Schokolade mit Rhabarber & Honigeis
10,50 Euro

2018 Château Bouscassé « Vendemiare » 0,5l

4 Gänge Menü 67 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

Huitres fine de claire 3 portions € 13,50
Austern fine de claire 3 Stück

Huitres fine de claire 6 portions € 20,50
Austern fine de claire 6 Stück

Huitres gratinées 3 portions € 15,50
Gratinierte Austern 3 Stück

Huitres gratinées 6 portions € 24,50
Gratinierte Austern 6 Stück

- *Huitres aux épinards gratinées à la crème de fromage frais*
Austern mit Spinat & Frischkäsecreme überbacken

Assortiment de fromages

Auswahl vom französischen Rohmilchkäse mit Feigensenf

klein (3 Sorten) € 12,50
groß (5 Sorten) € 17,50

Tartare de boeuf

Hausgemachtes Rindertatar mit Wildkräutersalat
€ 16,50

Soupe de poissons

Bretonische Fischsuppe mit geriebenem Parmesan, Knoblauchbaguette & Rouille
große Portion € 16,50
kleine Portion € 9,50 (ohne Knoblauchbaguette & Rouille)

Café Gourmand

Süße Variation des Hauses mit kleinem Café
€ 12,50

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

Flusskrebs Flammkuchen

mit Schmand, Flusskrebsen, 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.