



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 d'Orsan rouge / Côtes du Rhône AOC 0,2l

2018 Riesling / Cave de Ribeauvillé – Alsace AOC 0,2l

Crème Brûlée

Gebrannte Creme

8,50 Euro

*2012 Château Trignon, Muskat
Famille Quiot, Beaume de Venise 5cl*

3 Gänge Menü - Fisch 54 Euro

3 Gänge Menü - Fleisch 64 Euro

Weinbegleitung 22 Euro pro Person

Alle Gerichte sind auch individuell einzeln zu bekommen.

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



Menu Charlotte

Entrée de girolles au cerises de vinaigre balsamique
Pfifferlingstarte mit Basamico – Kirschen, Wildkräutern
‡ Joghurt - Limettendressing
14,50 Euro

Pinot Blanc, Alsace « vieilles vignes » 0,1l

Mille feuille de poivrons, aubergines et courgettes
Mille Feuille von Paprika, Aubergine, Zucchini,
serviert mit Cous Cous, Kräutern ‡ weißem Tomatenschaum
28,50 Euro

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

Rèblochon gratiné au chutney d'abricots
Rèblochon gratiniert mit la ratte ‡ Aprikosenchutney
13,50 Euro

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

Biscuit fraise ‡ sorbet de citron vert ‡ menthe
Feines Bisquit mit Erdbeere ‡ Sorbet von Limette ‡ Minze
9,50 Euro

2018 Château Bouscassé « Vendemiare » 5cl

4 Gänge Menü 64 Euro
Weinbegleitung 22 Euro pro Person

Alle Gerichte sind auch individuell einzeln zu bekommen.

Eine Liste der Zusatzstoffe sowie eine Allergenebeschreibung erhalten Sie auf Anfrage



Menu d'été

Coquilles Saint-Jacques au citron vert, fenouil et citronnelle

*Gebratene Jacobsmuschel mit Limette, Fenchel,
Zitronengras & Parmesancoustillant*

16,50 Euro

Soupe de tomate et melon froide au fromage de chèvre

Gekühltes Süppchen von Tomate & Melone mit gebackenem Ziegenkäse

8,50 Euro

Loup de Mer rôti aux légumes grillés marinés

*Gebratener Loup de Mer mit mariniertem Grillgemüse,
sautierten la ratte Kartoffeln & Sauce Provence*

32,- Euro

oder

Poulet rôti aux citrons et basilic

*Saftiges Zitronen – Basilikum Huhn
serviert mit Pfirsichrisotto, Pfifferlingen & Sauerkirschjus*

32,- Euro

Polenta aux pêches caramélisées avec cerises et parfait

Karamellisierte Polenta mit Kirschen & Parfait

9,50 Euro

4 Gänge Menü mit Fisch 65,00 Euro

4 Gänge Menü mit Poulet 62,00 Euro

Unsere Weinempfehlung

2021 Côte Levant

Domaine le Novi / Luberon, Provence

0,75l

€ 34,00

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>	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 Euro

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

€ 10,50

Flammkuchen & Croques aus dem Steinbackofen

Elsässer Flammkuchen

mit Schmand, Speck & Zwiebeln

außer Haus € 10,50
€ 7,00

Schinken Flammkuchen

mit Schmand, gekochtem Schinken,
Strauchtomaten & Käse

außer Haus € 11,50
€ 8,50

Pfifferling Flammkuchen

mit Schmand, feinen Pfifferlingen, Speck, Zwiebel
Strauchtomate & Käse

außer Haus € 17,50
€ 14,50

Schafkäse Flammkuchen

mit Schmand, Schafkäse, Oliven, getrockneten Tomaten
& Spinatsalat

außer Haus € 15,50
€ 12,50

Flusskrebs Flammkuchen

mit Schmand, Flusskrebsen, Oliven,
getrockneten Tomaten & Käse

außer Haus € 17,50
€ 14,50

Räucherlachs Flammkuchen

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

außer Haus € 16,50
€ 13,50

Karamellisierter Apfel Flammkuchen

mit süßem Schmand & karamellisierten Apfelspalten

außer Haus € 9,50
€ 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

außer Haus ohne Salat € 12,50
€ 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

außer Haus ohne Salat € 13,50
€ 8,50