



## *Menu Classique*

### *Foie Gras*

*Gebratene Stopfleber auf Brioche, Obst & Ei*

*18,50 Euro*

*2019 Carmes de Rieussec,  
Lafite-Rothschild / Sauternes 5 cl*

\*\*\*

*Jarret d'agneau braisé avec choux de Bruxelles sautés, purée de panais et jus d'agneau*

*Geschmorte Lammstelze mit sautiertem Rosenkohl,*

*Kirschtomaten, Pastinakenpüree & Lammjus*

*37 Euro*

*oder*

### *Filet d'omble de l'Atlantique*

*Gekrustetes Filet vom Atlantiksaibling*

*auf feinem Marktgemüse, La Ratte & Sauce Provence*

*37 Euro*

*2022 Château Montner - C. du Roussillon Villages Grande Réserve 0,2l*

*2022 Pinot Blanc « vieilles vignes » Cave de Ribeauvillé / Alsace 0,2l*

\*\*\*

### *Crème Brûlée*

*Gebrannte Creme*

*8,50 Euro*

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

*3 Gänge Menü 62 Euro*

*Weinbegleitung 26 Euro pro Person*

*Alle Gerichte sind auch individuell einzeln zu bekommen.*

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



## *Menu Charlotte*

*Salade de betteraves à la crème de chou-fleur, girolles, mousse de romarin et mâche*

*Salat von bunter Bete mit Blumenkohlcreme,  
Kräutersaitlingen, Rosmarinschaum & Feldsalat*  
17,50 Euro

*2021 Terre de Sables, blanc  
« Domaine Le Novi » Luberon 0,1l*

\*\*\*

*Polenta de potiron au four*

*Gebackene Kürbispolenta mit sautiertem Mangold & Granatapfel*  
29 Euro

*2020 Folie Rouge, Malbec  
Vinobles Bourceau, Blaye – Côtes de Bordeaux AOC 0,1l*

\*\*\*

*Crottin de Chavignol tiède aux chutney de pomme et thym*

*Lauwarmer Ziegenkäse mit Apfel – Thymian - Chutney & Sorbet*  
14,50 Euro

*2023 Sancerre AOC blanc « Domaine de la Jolive »  
M. Terrier, Sancerre 0,1l*

\*\*\*

*Trilogie de prunes au sorbet à la sauge et aux noix*

*Triologie von der Zwetschge mit Salbeisorbet & Walnuss*  
14,50 Euro

*2018 Vendémiaire,  
Château Bouscassé – Pacherenc du Vic-Bilh 5 cl*

*4 Gänge Menü 73 Euro pro Person  
Weinbegleitung 28 Euro pro Person*

*Alle Gerichte sind auch individuell einzeln zu bekommen.*

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



## *Menu d'automne*

*Caillie impériale rôtie avec carottes, gingembre et mûres*

*Brust & Keule von der Imperialwachtel, serviert mit Karotten – Ingwerpüree & Brombeere*

*17,50 Euro*

*2020 Aïgoté « Champ Renard »*

*Domaine Adélie, Bourgogne 0,1l*

\*\*\*

*Soupe crémeuse à la citrouille*

*Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen & Kürbiskernöl*

*9,50 Euro*

\*\*\*

*Filet de lotte rôti sur risotto aux pommes, chicorée et betterave*

*Gebratenes Filet vom Seeteufel auf Apfelrisotto, Orangen – Chicorée & Rote Bete*

*38 Euro*

*2019 Chenin blanc « Petite » Bouvet – Ladubay / Saumur brut 0,2l*

\*\*\*

*Gâteau aux poires avec glace à la noisette*

*Birnengâteau mit Haselnusseis & Portweinbirne*

*14,50 Euro*

*2011 Banyuls Rimage, Mise Précoce/ 5 cl*

*4 Gänge Menü 76,- Euro*

*Weinbegleitung 26 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><br><i>Austern fine de claire</i>                                                                  | 3 portions<br>3 Stück | € 14,50 |
| <i>Huitres fine de claire</i><br><i>Austern fine de claire</i>                                                                  | 6 portions<br>6 Stück | € 26,50 |
| <i>Huitres gratinées</i><br><i>Gratinierte Austern</i>                                                                          | 3 portions<br>3 Stück | € 16,50 |
| <i>Huitres gratinées</i><br><i>Gratinierte Austern</i>                                                                          | 6 portions<br>6 Stück | € 29,50 |
| <i>Huitres aux épinards gratinées à la crème de fromage frais</i><br><i>Austern mit Spinat &amp; Frischkäsecreme überbacken</i> |                       |         |

### *Tartare de boeuf*

*Hausgemachtes Rindertatar mit Wildkräutersalat*

€ 17,50

### *Soupe de poissons*

*Bretonische Fischsuppe mit geriebenem Parmesan, Knoblauchbaguette & Rouille*

große Portion € 17,50

kleine Portion € 12,50 (ohne Knoblauchbaguette & Rouille)

### *Filet de boeuf*

*Gekrustetes Rinderfilet auf feinem Marktgemüse, La Ratte & Jus*

45 Euro

### *Assortiment de fromages*

*Auswahl vom französischen Rohmilchkäse mit Feigensenf*

klein (3 Sorten) € 14,50

groß (5 Sorten) € 19,50

### *Café Gourmand*

*Süße Variation des Hauses mit kleinem Café*

€ 14,50

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

## ***Flammkuchen & Croques aus dem Steinbackofen***

### ***Elsässer Flammkuchen***

*mit Schmand, Speck & Zwiebeln*

€ 11,50

### ***Schinken Flammkuchen***

*mit Schmand, gekochtem Schinken,  
Strauchtomaten & Käse*

€ 12,50

### ***Kürbis Flammkuchen***

*mit Schmand, roten Zwiebeln, süß – saurem Kürbis, Ziegenkäse,  
gerösteten Walnüssen & Rucola*

€ 18,50

### ***Schafkäse Flammkuchen***

*mit Schmand, Schafkäse, Oliven, getrockneten Tomaten  
& Spinatsalat*

€ 16,50

### ***Flusskrebs Flammkuchen***

*mit Schmand, Flusskrebsen, Oliven,  
getrockneten Tomaten & Käse*

€ 18,50

### ***Räucherlachs Flammkuchen***

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

€ 17,50

### ***Karamellisierter Apfel Flammkuchen***

*mit süßem Schmand & karamellisierten Apfelspalten*

€ 12,50

## ***Croques***

### ***Croque Monsieur***

***Pain gris avec Jambon et fromage cuit au four***

*Graubrot aus dem Ofen mit Schinken und Käse überbacken & Salat*

€ 14,50

### ***Croque Madame***

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

*Graubrot aus dem Ofen mit Schinken, Käse, Spiegelei & Salat*

€ 16,50

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