



Menu Classique

Foie Gras

Gebratene Stopfleber auf Brioche, Obst & Ei

17,50 Euro

*2018 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

43 Euro / 32 Euro

2021 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

Thon frit avec couscous & sorbet aux herbes

Kurz gebratener Thunfisch auf Cous Cous, Anistomate & Kräutersorbet

16,50 Euro

2019 Chenin blanc « Petite »

Bouvet – Ladubay / Saumur brut 0,1l

Pomme de terre au chou frisé, servie avec légumes coings et mousse de d'épices
Grünkohl – Kartoffelroularde, serviert mit Quittengemüse & Lebkuchenschaum

28,00 Euro

2020 Pinot Blanc, « Vieilles vignes » Alsace 0,1l

Rillettes d'oie gratinée au roquefort et poire
Gänserilette, gratiniert mit Roquefort & Birne

14,50 Euro

2020 Muscat « Vendanges Manuelles » 0,1l

Pomme au four au porto blanc – glace aux raisins & mousse vanille
Bratapfel mit weißem Portwein – Rosineneis & Vanilleschaum

12,50 Euro

2018 Château Bouscassé « Vendemiare » 5cl

4 Gänge Menü 69 Euro pro Person

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 d'automne

Betteraves colorées avec mâche, vinaigrette de pommes de terre à la truffées
Bunte Bete in Aspik mit Feldsalat, getrüffeltem Kartoffeldressing & Croutons
12,50 Euro

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

Soupe crémeuse de racines de persil avec Boudin Noir
Cremesüppchen von der Petersilienwurzel mit gebratener Boudin Noir
9,50 Euro

Confit d'oie
Konfierte Gänsekeule mit Gewürzrotkohl & in Butterbrösel geschwenkten Kartoffelklößen
34 Euro

2018 Château Montner

C. du Roussillon Villages Grande Réserve 0,2l

oder

Filet de cabillaud poêlé à la purée de navet
Gebratenes Filet vom Kabeljau mit Steckrüben – Püree,
sautiertem Rosenkohl, Bacon & Dijon - Senfsauce
38 Euro

2021 Terre de Safres, blanc « Domaine Le Novi » Luberon 0,2l

Quenelles de fromage blanc fourrées au nougat, servies avec canneberges
Topfenknödel mit Nougat, Preiselbeere & Yuzu - Sorbet
12,50 Euro

2017 Cuvée la Galline, Banyuls AOC - 5 cl

4 Gänge Menü mit Confit 68 Euro

4 Gänge Menü mit Fisch 72 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> <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
<p>- <i>Huitres aux épinards gratinées à la crème de fromage frais</i> <i>Austern mit Spinat & Frischkäsecreme überbacken</i></p>		

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>€ 16,50</i>
<i>kleine Portion</i>	<i>€ 9,50 (ohne Knoblauchbaguette & Rouille)</i>

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 Schmand, Preiselbeeren, Brie de Meaux und Feldsalat

€ 16,50

außer Haus

€ 13,50

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.