



Menu Classique

Foie Gras

Gebratene Stopfleber auf Brioche, Obst & Ei

18,50 Euro

*2018 Château Suduirant,
Bordeaux / Sauternes 5cl*

Filet de boeuf ou Filet d'omble de l'Atlantique

Gekrustetes Rinderfilet oder Filet vom Atlantiksaibling

auf Marktgemüse & La Ratte

45 Euro / 37 Euro

2022 Château d'Orsan rouge / Côte du Rhône AOC 0,2l

2021 Riesling - Cave de Ribeauvillé / Alsace AOC 0,2l

Crème Brûlée

Gebrannte Creme

8,50 Euro

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

3 Gänge Menü - Fisch 62 Euro

3 Gänge Menü - Fleisch 69 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

*Betteraves colorées en gelée avec mâche,
vinaigrette de pommes de terre à la truffées
Bunte Bete in Aspik mit Feldsalat,
getrüffeltem Kartoffeldressing & Crôtons
13,50 Euro*

2021 Pinot Blanc, « Vieilles vignes » Alsace 0,1l

*Quenelles de pain fourrées aux épinards,
servi dans un bouillon de légumes avec du beurre de sauge et gruyère
Spinatknödel im Sud mit Wurzelgemüse, Salbeibutter und Gruyère
29 Euro*

2023 Côté Levant rosé, Domaine le Novi, Luberon 0,1l

*Chouquette à la poire & Roquefort
Lauwarmer Brandteig mit Birne & Roquefort
14,50 Euro*

2022 Muscat « Vendanges Manuelles » 0,1l

*Pomme au four, sauce vanille & mousse d'amande
Bratapfel mit Vanillesauce & Mandelschaum
11,50 Euro*

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

*4 Gänge Menü 68 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

Ris de veau aux haricots verts, échalotes et chou-fleur
Gebratenes Kalbsbries mit grünen Bohnen, Schalotte & Blumenkohl
18,50 Euro

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

Velouté d'oignons aux pommes et vinaigre balsamique
Zwiebelcremesuppe mit Apfel & Balsamico
9,50 Euro

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

2022 Château Montner

C. du Roussillon Villages Grande Réserve 0,2l

oder

Loup de mer sur risotto au safran, betterave et épinards
Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch auf Safranrisotto
mit Rote Bete, Spinat & Sauce Provence
38 Euro

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

Gâteau au chocolat avec variation d'agrumes
Schokoladenkuchen mit Variation von Zitrusfrüchten
10,50 Euro

2017 Cuvée la Galline, Banyuls AOC / 5 cl

4 Gänge Menü mit Gans 72 Euro
4 Gänge Menü mit Fisch 74 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

Huitres fine de claire 3 portions € 14,50
Austern fine de claire 3 Stück

Huitres fine de claire 6 portions € 24,50
Austern fine de claire 6 Stück

Huitres gratinées 3 portions € 16,50
Gratinierte Austern 3 Stück

Huitres gratinées 6 portions € 27,50
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) € 14,50

groß (5 Sorten) € 19,50

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 € 10,50 (ohne Knoblauchbaguette & Rouille)

Café Gourmand

Süße Variation des Hauses mit kleinem Café

€ 12,50

Flammkuchen & Croques aus dem Steinbackofen

<i>Elsässer Flammkuchen</i> <i>mit Schmand, Speck & Zwiebeln</i>	€ 10,50
<i>Schinken Flammkuchen</i> <i>mit Schmand, gekochtem Schinken, Strauchtomaten & Käse</i>	€ 11,50
<i>Rotkohl Flammkuchen</i> <i>mit Schmand, Rotkohl, Gänserillette & Käse</i>	€ 16,50
<i>Schaffkäse Flammkuchen</i> <i>mit Schmand, Schaffkäse, Oliven, getrockneten Tomaten & Spinatsalat</i>	€ 16,50
<i>Flusskrebbs Flammkuchen</i> <i>mit Schmand, Flusskrebbsen, Oliven, getrockneten Tomaten & Käse</i>	€ 17,50
<i>Räucherlachs Flammkuchen</i> <i>mit Schmand, Honig-Senf-Dillsauce, geräuchertem Lachs & Rucola</i>	€ 16,50
<i>Karamellisierter Apfel Flammkuchen</i> <i>mit süßem Schmand & karamellisierten Apfelspalten</i>	€ 10,50

Croques

<i>Croque Monsieur</i> <i>Pain gris avec Jambon et fromage cuit au four</i> <i>Graubrot aus dem Ofen mit Schinken und Käse überbacken & kleinem Salatbouquet</i>	€ 12,50
<i>Croque Madame</i> <i>Pain gris avec Jambon et fromage cuit au four avec un oeuf au plat</i> <i>Graubrot aus dem Ofen mit Schinken, Käse, Spiegelei & kleinem Salatbouquet</i>	€ 14,50
<i>Croque Auvergnat</i> <i>Pain gris avec rillette d'oie et roquefort cuit au four</i> <i>Graubrot aus dem Ofen mit Gänserillette, Roquefort & kleinem Salatbouquet</i>	€ 16,50