



Menu Classique

Foie Gras

Gebratene Stopfleber auf Brioche, Obst & Ei

18,50 Euro

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

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 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 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

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 Safres, blanc
« Domaine Le Novi » Luberon 0,1l

Beignets de pain frits avec carottes, d'épinards sautées et beurre blanc à l'orange

*Gebratene Serviettenknödel mit glacierten Karotten, sautiertem Babyspinat
& Orangen – Buerre blanc*

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

Gâteau au massepain et aux amandes avec crème au citron et glace spéculoos

Feiner Marzipankuchen mit Lemon Curd & Spekulatiuseis

14,50 Euro

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

4 Gänge Menü 72 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'hiver

Crevettes frites avec salsifis, vanille, citron vert et chou frisé
Gebratene Riesengarnelen, serviert mit Schwarzwurzel, Vanille, Limette & Grünkohl
18,50 Euro

2020 Aligoté « Champ Renard »
Domaine Adélie, Bourgogne 0,1l

Soupe à l'oignon caramélisé avec croûton de Gruyère
Karamellisierte Zwiebelsuppe mit Gruyère Croûton
10,50 Euro

Filet de flétan noir roti, sur risotto aux pommes, chicorée et betterave
Filet vom Schwarzen Heilbutt auf Apfelrisotto, Orangen – Chicorée & Rote Bete
38,- Euro

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

oder

Cuisse de canard confite
Konfierte Entenkeule mit Gewürzrotkohl & in Butterbrösel geschwenkten Kartoffelklößen
36,- Euro

2021 Terre de Safres, rouge « Domaine Le Novi » Luberon 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 Fisch 76,- Euro
4 Gänge Menü Fleisch 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

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

Tartare de boeuf

Hausgemachtes Rindertatar mit Wildkräutern

€ 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

Brie de Meaux Flammkuchen

mit Preiselbeerschmand, Brie de Meaux & mariniertem Feldsalat

€ 18,50

Schaffkäse Flammkuchen

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

€ 16,50

Flusskrebbs Flammkuchen

*mit Schmand, Flusskrebbsen, 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.