



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

mit feinem Marktgemüse & La Ratte

45 Euro / 36 Euro

2021 Château d'Orsan rouge / Côte du Rhône AOC 0,2l

2020 Pinot Blanc, « Vieilles vignes » Alsace 0,2l

Crème Brûlée

Gebrannte Creme

8,50 Euro

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

3 Gänge Menü - Fisch 59 Euro

3 Gänge Menü - Fleisch 69 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

Salade d'asperges au sauce à l'ail des ours
Salat von grünem & weißem Spargel im Bärlauchsud
mit Himbeer – Rhabarber – Chutney & Parmesansablé
16,50 Euro

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

Mille feuille de pain sucré & oignon, servi sur crème de maïs
Mille feuille vom Süßbrot & Zwiebel, serviert auf Maiscreme
& sautiertem Blattspinat
29 Euro

2019 Riesling - Cave de Ribeauvillé / Alsace AOC 0,1l

Fromage de chèvre sur compote de pommes, sorbet betterave & mâche
Terrine vom Ziegenkäse auf Apfelkompott, Rote Bete Sorbet & Feldsalat
14,50 Euro

2020 Muscat « Vendanges Manuelles » 0,1l

Crêpe au chocolat avec flamberie de vanille & sorbet de orange et gingembre
Schokoladencrêpe mit Vanilleflammerie & Orangen – Ingwer Sorbet
10,50 Euro

2017 Cuvée la Galline, Banyuls AOC / 5 cl

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 de printemps

Praliné de lapin, purée de petits pois et sorbet de citron vert et menthe

*Praline vom Kaninchen, serviert auf Erbspüree,
Limetten-Minz-Sorbet & Meerrettichmayonnaise*

17,50 Euro

2019 Chenin blanc « Petite »

Bouvet – Ladubay / Saumur brut 0,1l

Velouté d'asperges à l'omble chevalier mariné

Spargelcremesüppchen mit gebeiztem Elsässer

Saibling & Sauerampfer

10,50 Euro

Croupe d'agneau rôtie avec purée d'ail des ours et pois chiches et ratatouille

Rosa gebratene Lammhüfte, serviert auf Bärlauch-Kichererbspüree,

Ratatouille & weißem Tomatenschaum

38 Euro

2020 Malbec « Folie Rouge »

Blaye – Côtes de Bordeaux 0,2l

oder

Filet de grondin frit avec risotto au chorizo et brocoli sauvage

Gebratenes Filet vom Knurrhahn

serviert auf Chorizo Risotto, wildem Brokkoli & Süßholzwurzelschaum

38 Euro

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

Gâteau crumble à la rhubarbe avec compote de rhubarbe &

glace au babeurre et au citron vert

Rhabarberstreuselkuchen mit Rhabarberkompott & Buttermilch-Limetteneis

9,50 Euro

Rivesaltes Ambré « Hors d'Âge » 5 cl

4 Gänge Menü 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	€ 24,50
<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	€ 27,50
<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>€ 14,50</i>
<i>groß</i>	<i>(5 Sorten)</i>	<i>€ 19,50</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

Ziegenkäse Flammkuchen

mit Schmand, Ziegenkäse, Feigen, Walnüsse und Rucola

€ 16,50
außer Haus € 13,50

Schafkäse Flammkuchen

mit Schmand, Schafkäse, Oliven, getrockneten Tomaten
& Spinatsalat

€ 15,50
außer Haus € 12,50

Flusskrebis Flammkuchen

mit Schmand, Flusskrebisen, 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

€ 14,50
außer Haus ohne Salat € 9,50

Croque Auvergnat

Pain gris avec rilette d'oie et roquefort cuit au four

Graubrot aus dem Ofen mit Gänserilette, Roquefort
& kleinem Salatbouquet

€ 16,50
außer Haus ohne Salat € 11,50