



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 / 37 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 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

Houmous aux épinards, carottes, chou-fleur et sauge

Humus mit Spinat, Karotte, Blumenkohl & Salbei

15,50 Euro

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

Lasagnes d'aubergines à la ratatouille et mousse de parmesan

Lasagne von Aubergine mit Ratatouille & Parmesanschaum

28 Euro

2022 La Mer Rosé Vignerons Catalans, Vin de Pays de Languedoc 0,1l

Courgettes grillées au cassis, gratiné à la Fourme d'Ambert

Gegrillte Zucchini mit Schwarzer Johannisbeere,

gratiniert mit Fourme d'Ambert

14,50 Euro

2020 Muscat « Vendanges Manuelles » 0,1l

Mille feuille de fraises, crème pâtissière & aspérule

Mille feuille von der Erdbeere mit Crème Pâtisserie & Waldmeister

11,50 Euro

Rivesaltes Ambré « Hors d'Âge » 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 d'été

*Pulpo pochée servie dans un bouillon tomate et miso,
avec salade de fenouil et citron verte, carpe & sorbet de olive*

*Pochierter Pulpo im Tomaten – Miso Sud,
mit Limetten – Fenchelsalat, Karpfen & Olivensorbet*
16,50 Euro

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

Vichyssoise aux crevettes poêlées et huile de ciboulette

Vichyssoise mit gebratener Garnele & Schnittlauchöl
11,50 Euro

Filet de lotte enrobé de lardons sur risotto d'orge perlé,

*Bardiertes Filet vom Seeteufel auf Perlgraupenrisotto,
Lauchzwiebeln, konfierten Tomaten & Zitrone*
38 Euro

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

oder

Magret de canard rôti au céleri, polenta aux cerises et jus

Gebratene Barberie Entenbrust mit Staudensellerie, Kirschpolenta & Jus
36 Euro

2020 Malbec « Folie Rouge »

Blaye – Côtes de Bordeaux 0,2l

Gâteau au chocolat, sauce caramel, glace vanille & bacon au miel

Schokoladengâteau mit Karamellsauce, Vanilleeis & Honigbacon
11,50 Euro

2017 Cuvée la Galline, Banyuls AOC / 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>€ 10,50 (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

Pfifferling Flammkuchen

mit Schmand, Speck, Zwiebeln, frischen Pfifferlingen,
Strauchtomate & Käse

€ 17,50

außer Haus

€ 14,50

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

Karamellisierte Apfel Flammkuchen

mit süßem Schmand & karamellisierten Apfelspalten

€ 10,50

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