

4 Gänge Überraschungsmenü (nur tischweise)	
mit Vorspeise, Fisch, Fleisch und Dessert	49,00
und Trou normand	55,00

Nos entrées

Duo de mousse de foie gras et de foie gras p ^o el ^e	22,00
aux pruneaux à l'armagnac et sa brioche	
Gebratene Entenleber und Entenlebermousse mit Armagnac-Pflaumen und Brioche	
Salade Cézanne	18,00
Salat mit Scampi, Croutons, Pinienkernen, Avocado und Basilikum Dip	
Tartar de thon et avocats aux algues wakame	17,00
Tartar vom Thunfisch und Avocado mit Wakame Algen	
Escargots de bourgogne au beurre à l'ail	12,00
Original Burgunder Weinbergschnecken mit Knoblauch-Mandel-Butter	
Salade au Chèvre Chaud	11,00
Salat mit warmem Ziegenkäse	
Artichaut-vinaigrette	9,00
Artischocke mit Vinaigrette	
Crème de potiron et son huile	7,00
Kürbiscremesuppe mit eigenem Öl	

Nos poissons

Sole meunière au beurre blanc Frische Seezunge « Müllerin » mit Weißweinbutter	32,00
Duo de lotte et crevette géante sauvage et beurre blanc Seeteufel mit Riesenscampi und Weißweinbutter	31,00
Filet de cabillaud en croute de noix et basilic Kabeljaufilet mit Walnusskruste und Basilikum	26,00
Saumon des Îles Féroé à l'oseille Lachs von den Färöer-Inseln mit Sauerampfer	24,00

Nos viandes

Carré d'agneau de pré salé à la provençale Salzweidenlammcarré mit Kräuter-Senf-Kruste	31,00
Magret de Canard caramélisé à l'armagnac et aux pruneaux Karamellisierte Entenbrust mit Armagnac und Pflaumen	24,00
Côte de veau aux champignons des bois Kalbskotelett mit Pfifferlingen, Steinpilzen und Morcheln	27,00
Entrecôte dijonnaise de Pommery Rib-Eye Steak mit Dijon Senfsauce von Pommery	24,00

Assiette de Fromages 12,00
Auswahl an Rohmilchkäse mit Zwiebelchutney

Nos Desserts

Tarte fine aux pommes 11,00
Flambiert und mit Vanilleeis
Apfeltarte flambiert mit Calvados oder mit Vanilleeis 9,00

Fondant au chocolat de Valrhona, crème anglaise et fleur de sel 9,00
Warmer Valrhona-Schokoladenkuchen mit Vanillesauce und Fleur de Sel

Mousse au chocolat de Valrhona 8,00
Mousse von der dunklen Valrhona Schokolade

Gratin de fruits et sorbet 9,00
Gratin mit Früchten und Sorbet

Crème Brûlée 6,50

Les sorbets* 3,00
Apfel, Birne, Zitrone, Mango, Maracuja, Cassis, Himbeere

Zitronensorbet mit Wodka 6,00
Apfelsorbet mit Calvados 6,00

*mit Farbstoff

Lebensmittel können Allergene enthalten. Bei Unverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie uns bitte, wir helfen Ihnen gerne.