

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

Nos entrées

Duo de foie gras poêlé aux pruneaux à l'armagnac et terrine avec sa brioche	22,00
Duo von der gebratenen Entenleber mit Armagnac-Pflaumen und Terrine mit Brioche	
Cuisses de grenouille à l'ail et au persil, sauce au cresson	18,00
Froschschenkel mit Knoblauch und Petersilie mit Brunnenkressesauce	
Salade Cézanne	17,00
Salat mit Scampi, Palmerzen, Pinienkernen, Avocado und Basilikum Dip	
Tartar de thon et avocats aux algues wakame	17,00
Tartar vom Thunfisch und Avocado mit Wakame Algen	
Mousse de foie de canard aux truffes	12,00
Hausgemachte getrüffelte Entenlebermousse mit Zwiebelmarmelade, Croutons und Cornichons	
Escargots de bourgogne au beurre à l'ail	11,00
Original Burgunder Weinbergschnecken mit Knoblauch-Mandel-Butter	
Salade au Chèvre Chaud	10,00
Salat mit warmem Ziegenkäse	
Artichaut-vinaigrette	8,00
Artischocke mit Vinaigrette	

Nos poissons

Lotte et crevette géante sauvage et sauce de homard safrané Seeteufel mit Riesenscampi (Wildfang) und Hummer-Safran-Sauce	31,00
Filet de red snapper caramélisé au citron vert et chili d'Espelette Karamellisierter Red Snapper mit Limetten und Espelette Chili	27,00
Dos de cabillaud aux champignons des bois Kabeljaurücken mit Waldpilzen	25,00

Nos viandes

Carré d'agneau de pré salé à la provençale Salzweidenlammcarré mit Kräuter-Senf-Kruste	31,00
Médailon de veau aux cèpes, girolles et oronges Kalbsmedaillon mit Steinpilzen, Pfifferlingen und Kaiserlingen	25,00
Entrecôte dijonnaise de Pommery Rib-Eye Steak mit Dijon Senfsauce von Pommery	22,00
Foie de veau au beurre de sauge Kalbsleber mit Salbeibutter	22,00

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
Birnensorbet mit Williamsbirne 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.

Aperitif

Portwein	5 cl	€ 5,00
Pineau des Charentes	5 cl	€ 5,00
Sherry dry oder medium dry	5 cl	€ 5,00
Ricard/Pastis*	2 cl	€ 5,00
Pastis Henri Bardouin	2 cl	€ 7,00
Martini* (weiß, dry)	4 cl	€ 4,50
Campari* Soda	4 cl	€ 5,00
Campari* Orange	4 cl	€ 5,50
Pampelle* "Spritz"	0,2 l	€ 6,00
Kir Royal	0,1 l	€ 12,00
Champagne "Horizon" Blanc de Blanc Chardonnay brut	0,1 l	€ 12,00
Crémant Langlois L'Extra Crémant de Loire Brut	0,1 l	€ 7,00

*mit Farbstoff

Les vins au verre

Vins Blancs

2019 Entre deux Mers, Château Haut Rian	0,1 l	€ 3,60
	0,2 l	€ 7,00
2019 Domaine du Tariquet, Côtes de Gascogne	0,1 l	€ 3,60
	0,2 l	€ 7,00

Vins rouges

2017 Côtes du Rhône, Château du Trignon	0,1 l	€ 4,40
	0,2 l	€ 8,50
2017 Corbières, Château de Fournas, Bio Wein	0,1 l	€ 3,80
	0,2 l	€ 7,50

Vins rosés

2018 Fumées blanches, Réserve, Lurton d	0,1 l	€ 4,00
	0,2 l	€ 7,80

Vin doux

2016 Sauternes, Lafleur Mallet, Grand Vin de Bordeaux	0,1l	€ 9,50
---	------	--------

Champagne & Crémant

Langlois L'Extra Crémant de Loire BRUT AOP Loire	0,75 l	€ 39,00
Champagne "Horizon" Blanc de Blanc Chardonnay brut Pascal Doquet	0,75 l	€ 69,00