

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	
Les Huitres « fines de claire » avec citron et vinaigre échalotte	21,00
6 Austern « Fine de Claire » mit Zitrone und Schalottenessig	
Tartar de thon et avocats aux algues wakame	17,00
Tartar vom Thunfisch und Avocado mit Wakame Algen	
Pâté de campagne au foie gras	13,00
Hausgemachte Landpastete mit Foie gras und Zwiebelmarmelade	
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

Filet de flétan blanc en croute de noix et basilic Filet vom weißen Heilbutt mit Walnusskruste und Basilikum	25,00
Turbotin sauvage roti aux herbes et beurre blanc Babysteinknurr (Wildfang) aus dem Ofen mit Kräutern und Weißweibutter	33,00

Nos viandes

Carré d'agneau de pré salé à la provençale Salzweidenlammcarré mit Kräuter-Senf-Kruste	31,00
Médaille de veau aux cépes, shitake et aux girolles Kalbsmedaille mit Steinpilzen, Shiitake und Pfifferlingen	25,00
Magret de Canard caramélisé à l'armagnac et aux pruneaux Karamellisierte Entenbrust mit Armagnac und Pflaumen	24,00
Entrecôte dijonnaise de Pommery Rib-Eye Steak mit Dijon Senfsauce von Pommery	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