

4-Gänge-Überraschungsmenü € 45,--

mit Trou Normand € 50,--

(nur tischweise)

Les Classiques

Salade au Chèvre Chaud et Noix € 10,00

Salat mit warmem Ziegenkäse und Walnüssen

Paté de Canard et Mousse de Foie gras € 12,00

Hausgemachte Entenpastete mit Foie gras Mousse und Zwiebelmarmelade

Escargots de Bourgogne au Beurre à l'Ail € 10,00

Original Burgunder Weinbergschnecken mit Knoblauch-Mandel-Butter

Moules Gratinées Provençales € 10,00

Gratinierte Miesmuscheln mit Knoblauch-Mandel-Butter

Assiette de Fromages

Auswahl an Rohmilchkäse € 11,00

Les Desserts

Fondant au Chocolat de Valrhona € 8,00

Warmer Valrhona-Schokoladenkuchen

Crème Brûlée € 7,00

Mousse au Chocolat de Valrhona € 8,00

Mousse von der dunklen Valrhona Schokolade

Tarte fine aux Pommes € 9,00

Apfeltarte flambiert mit Calvados oder mit Vanilleeis

Flambiert und mit Vanilleeis € 12,00

Les Sorbets* € 2,50

Poire (Birne), Pomme verte (grüner Apfel), Citron (Zitrone)

Mangue (Mango), Cassis (schwarze Johannisbeere), Framboise (Himbeere),

Maracuja (Fruit de la Passion)

Trou Normand* (Apfel, Birne oder Zitrone) € 5,00

Les Entrées

Schweinsfuß mit Kalbsbries, Foie gras und Trüffeln	€ 19,50
Froschschenkel auf Lauchfondant mit Brunnenkresse Sauce	€ 17,00
Tartar vom Thunfisch und Avocado mit Wakame Algen	€ 17,00
Muschelragout im Blätterteig mit Safransauce	€ 15,00

Les Poissons

Filet vom Skrei mit Walnusskruste und Basilikum	€ 24,00
Seeteufel mit Langustine und Hummersauce	€ 26,00
Seezunge « Müllerin » mit Weißweinbutter	€ 28,00
zu den Fischgerichten servieren wir Kartoffelpüree und Saisongemüse	
Bouillabaisse „Marseille“	€ 30,00

Les Viandes

Salzweidenlammcarré « Provencale » mit Kräuter-Kruste	€ 28,00
Ausgelöste Taube gefüllt mit St. Maure Ziegenkäse	€ 28,00
Kalbsmedaillon mit Morcheln	€ 25,00
Coq au Vin	€ 20,00

zu den Fleischgerichten reichen wir Kartoffelgratin bzw Kartoffelpüree, Rahmwirsing und Saisongemüse

Wir haben keine gedruckte Speisekarte, sondern schreiben die Gerichte auf Tafeln. So können wir das Angebot regelmäßig erneuern und auf aktuelle, saisonale Produkte zurückgreifen.