



Entrées et Soupes

Vorspeisen und Suppen

Tagessuppe
Soupe du jour
6,90

Sechs Burgunderschnecken mit Kräuterbutter
6 escargots de Bourgogne au beurre d'ail persillé
8,90

Fischsuppe « Marseille » mit Croûtons, Rouille und geriebenem Käse
Soupe de poisson marseillaise avec croûtons, rouille et fromage râpé
9,90

Mit Fourme d'Ambert gratiniertes Rösti auf Frisée Salat mit Walnuss-Dressing
Les darphins à la Fourme d'Ambert gratinés, salade frisée aux noix
14,90

Hausgebeizter Lachs und Matjes-Tartar « Normannische Art » an Rucola-Crème
Tartare de hareng à la normande, saumon mariné maison et crème de roquette
14,90

Apéritif Gourmand: vier kreative Grüße aus der Küche, dazu ein Glas Crémant
4 miniatures accompagnées d'un verre de Crémant de Bourgogne
15,90

Gebratene Jakobsmuscheln an Rum-Beurre-blanc und Chicorée à l'orange
Noix de Saint-Jacques sautées, endives à l'orange, beurre blanc au rhum
15,90

Hausgemachte Entenstopfleber-Terrine mit Apfel-Rosinen-Chutney
Terrine de foie gras de canard « Maison »
16,90

inclusive eines Glases 5 cl Sauternes: 19,90



Pâtes

Nudeln

Linguine « Marseillaise »
mit sautierten Scampi, Pernod, Tomaten und Basilikum-Pesto
Linguine marseillaise, gambas sautées au Pastis et tomates fraîches

19,90

Tagliatelle mit einer Trüffelcrème
sowie frisch gehobeltem, italienischem Sommertrüffel
Tagliatelle à la crème de truffes et truffes fraîches

22,90



Poissons et Viandes

Fisch und Fleisch

Skrei-Filet an Sauce Meurette, Baby-Pak-choi und Püree von der gelben Erbse

Filet de cabillaud sauvage, sauce meurette, purée de pois cassés et pok-choi

26,90

Glattbuttfilet an Schalentier-Armagnac-Sauce

mit safranisiertem Miesmuschel-Risotto und jungem Blattspinat

Filet de flétan, bisque de crustacés, risotto au safran et moules, jeune pousse d'épinard

32,90

Ganze Seezunge « Müllerin » mit Petersilien-Kartoffeln

Sole meunière, pommes de terre persillées

37,90

Französische Blutwurst mit karamellisierten Äpfeln und Kartoffelstampf

Boudin noir aux pommes caramélisées et écrasé de pomme de terre

19,90

Klassisches Tartar vom Rind mit Streichholzkartoffeln

Steak tartare classique et pommes allumettes

19,90

In Weißwein geschmorte Kaninchenkeule mit Pilzsauce und Sellerie-Kartoffel-Stampf

Cuisse de lapin braisée au vin blanc et champignons, purée de céleri et pomme de terre

26,90

Entrecôte « Maître d'Hôtel » 250 Gramm mit Pommes frites

Entrecôte « Beurre maître d'hôtel » avec pommes frites

24,90

zum Entrecôte: Beilagensalat / Sauce Bordelaise je 2,00

Rosa gebratenes Kalbsmédaillon an Morchel-Sherry-Sauce

mit Drilling-Kartoffeln und Kenia-Bohnen

Médaillon de veau sauté, sauce sherry aux morilles, pommes la ratte, haricots verts du Kenya

34,90



Tartes Flambées

Flammkuchen

Unsere Flammkuchen servieren wir
freitags und samstags nur bis 16.00 Uhr.

ELSÄSSER ART

Speck, Zwiebeln, Crème fraîche, Käse

avec lardons, oignons, crème fraîche et fromage

9,90

RÜDI

Räucherlachs, Rucola, Meerrettich, Zwiebeln, Crème fraîche

avec saumon fumé, salade roquette, raifort, oignons et crème fraîche

12,90

CÔTE D'AZUR

Zwiebeln, Crème fraîche, Ofentomaten, Ziegenkäse, Sardellen

avec oignons, crème fraîche, tomates, chèvre et filets d'anchois

14,90

ROQUEFORT

Zwiebeln, Crème fraîche, Birnen, Roquefort, Pak-choi

avec oignons, crème fraîche, poire, Roquefort et pak-choi

14,90

Zu Flammkuchen empfehlen
wir einen Beilagensalat.



Fromage

Käse

Fünf erlesene Rohmilchkäse (150 Gramm)

Assortiment de fromages au lait cru sélectionnés, 5 sortes

10,90

Drei erlesene Rohmilchkäse (90 Gramm)

Assortiment de fromages au lait cru sélectionnés, 3 sortes

6,90

Zu Käse und Desserts empfehlen wir ein Glas Sauternes

Pour les fromages et les desserts, nous vous recommandons un verre de Sauternes

10 cl / Sauternes Bordeaux / 7,50



Desserts

Nachspeisen

Café oder Thé gourmand

Kleine Patisserie-Köstlichkeiten mit Kaffee oder Tee

Café ou thé gourmand

8,90

Dessert-Variation

Variation de desserts

8,90

Crème brûlée mit Bourbon Vanille

Crème brûlée à la vanille Bourbon

8,90

« La Trilogie Valrhona »

La Trilogie de chocolat Valrhona

7,90

Saisonales Parfait an

lauwarmem Kompott

Parfait de saison et compote tiède

8,90

Warmes Valrhona-Schokoladenküchlein

mit flüssigem Kern und einer Kugel Vanille-Eis

Mœlleux au chocolat « Valrhona » et son cœur liquide, boule de glace vanille

8,90