



Hors d'œuvre / Vorspeisen

**Salade de tomates, pain aux olives, Comté,
et Sardines bretonne marinées** € 14,50
Salat von Tomate und Olivenbrot mit Rucola, Comte
und Eingelegte Bretonische Sardine

Salade Niçoise accompagnée de thon grillé klein € 10,50
Tomaten, Oliven, Bohnen, Wachtelei, gegrilltem Thunfisch
und Fingerbrot groß € 15,50

**Tranches de tête de veau, rognons aigres, vinaigrette de gruau
et Salade de laitue** € 17,50
Marinierte Scheiben vom Kalbskopf mit sauren Nieren, Perlgraupen-
Viniagrette, und Kopfsalat

Le foie d'oie poêlé, confit d'oignons, sauce réglisse et brioche € 18,50
Gebratene Gänseleber Zwiebelconfit, Süßholzjus
und ofenwarmem Brioche

Hausgemachter Flammkuchen frisch aus dem Ofen

Alsacienne € 10,50
Speck, Zwiebeln, Creme fraîche

Méditerranée € 10,50
Mozzarella, Ziegenkäse, Oliven, Paprika, Tomaten, Basilikumpesto

Steak tartare de bœuf assaisonné à table klein € 15,50
Tatar vom Rinderfilet groß € 24,50
am Tisch angemacht



Potages / Suppen

| | |
|---|-------------------------------|
| Bisque de crustacés et raviolis à l'estragon Krustentiersuppe mit Estragonravioli | klein € 12,00 groß € 29,00 |
| Petite marmite aux herbes et légumes Kraftbrühe vom Bauernhuhn unter der Blätterteighaube mit Gemüse und Kräutern | € 5,00 |
| Bouillabaisse Felsenfischsud mit Safran und Mittelmeerbisfen | klein € 15,50 groß € 22,50 |

Fruits de mer / Meeresfrüchte

| | |
|--|---------|
| ½ Homard de l'Atlantique, légumes grillés, pistou au pignons de pins et au basilique ½ Gebratener Atlantik Hummer mit gegrilltem Gemüse und Basilikum-Pinienpesto | € 29,00 |
| Poulpe poêlé, poivron, lard, passe-pierre Gerösteter Pulpo mit Paprika, Passe-pierre, Speck und Tomaten-Brot | € 18,50 |
| Filet de lotte grillée, haricots blancs, olives, jeunes poireaux et sauce aux olives Filet vom gegrilltem Seeteufel mit weißen Bohnen, Oliven, junger Lauch und Olivensauce | € 24,50 |
| Filet de mullet et bouillon de pommes de terre à l'aneth, concombre et strudel de pommes de terre et semoule Filet von der Meeräsche mit Kartoffel-Dillsud, Schmorgurkengemüse und Kartoffel-Grießbroulade | € 23,50 |



Plats principaux / Hauptgang

| | |
|---|----------|
| Coq au vin | € 19,50 |
| Hahn in Burgunder geschmort, mit glasierten Schalotten und kleiner Speck – Zwiebelgalette | |
| Bœuf bourguignon | € 27,50 |
| Bäckchen und Filet vom Rind mit Karotten und Risolee-Kartoffeln | |
| Agneau du Limousin aux herbes de Provence | € 24,50 |
| Rücken vom Limousin Lamm mit Kräutern der Provence, Artischocken, eingelegter Aubergine und Polenta | |
| Pintade rôtie servie en deux temps | € 52,00 |
| Gebratenes Perlhuhn in 2 Gängen serviert | |
| 1 Gang mit Senfkornjus, Mangold, Pommes Dauphine | Für 2 |
| 2 Gang mit Ragout von Keulen, Leber und Herz | Personen |
| ----- | |
| Tournedos «Rossini» | € 38,00 |
| Filetsteak, Gänsestopfleber, Trüffelsauce | |
| Entrecôte Charolaise | 27,00 € |
| Entrecote vom Charolais Rind | |
| Chateaubriand | € 59,00 |
| Doppeltes Filetsteak, für 2 Personen | |
| Filet de bœuf | € 29,50 |
| Filetsteak vom Rind | |

Bitte wählen Sie Ihre Sauce und Beilage aus:

Beurres et Sauces

Sauce Béarnaise

Aufgeschlagene Kräutersauce

Sauce Foyot

Béarnaise mit Kalbsjus

Sauce au Poivre

Pfefferrahmsauce

Beurre «Café de Paris»

Butter mit Kräutern aus dem Schlossgarten

Garnitures

Pommes à la lyonnaise

Zwiebelkartoffeln

Pommes frites

Handgeschnitten

Cassolette de haricot

Pahlbohngemüse

Epinards à l'ail

Sautierter Blattspinat



Desserts

Crème brûlée et compote de quetsches € 7,50
Gebrannte crème mit Zwetschgen

Pêche-melba avec sorbet aux pêches € 8,50
Pfersich-Melba mit Pfirsichsorbet

Crêpes Suzette, ragoût d'orange et glace Vanille € 8,00
Pfannküchlein mit Orangenragout und Vanilleeis
mit Grand Manier flambiert

Crumble de cerises et glace à la crème aigre € 7,50
Kirschcrumble mit Sauerrahmeis

Fromages

La ronde du berger accompagnée d'un chutney aux abricots € 9,50
Französische Käseauswahl mit Aprikosenchutney