



Les Entrées

Le Carpaccio de Haddock fumé au Pamplemousse 13 €
Betterave Chioggia et Œufs de Truite, Vinaigrette à la Ricotta
Smoked Haddock Carpaccio – Carpaccio gerauchte Schelfisch

Les Asperges blanches d'Hourtin et Œuf parfait 15 €
Déclinaison de Jambon Speck et Tuile au Comté
Poached Egg, Asparagus and Speck Ham – Pochiertes Ei, Spargel und Schinken Speck

Les Escalopes de Foie Gras poêlées aux Pommes
Asperges vertes et Eclats de Fraise
Escalope of warm Duck Liver with green Asparagus – Warmes Entenleberschnitzel mit grüne Spargel
2 pièces : 19 € 3 pièces : 26,50 €

Les Ravioles de Langoustines, Combava et Gingembre 19 €
Bouillon Thaï au Lait de Coco
Prawn Ravioli, Combava and Ginger – Ravioli Keisergranates mit Combava und Ingwer

Les Fruits de Mer

Le Homard bleu rôti flambé au Whisky et Beurre Vanillé
Selon Arrivage - Prix selon Cours
Lobster - Hummer

Les Huîtres Marennes Oléron n°3
Oysters - Austern
Les 6 : 12€ Les 9 : 18€ Les 12 : 24€



Les Poissons

Le Filet de Bar à la Plancha 20 €
Badiane et Coquillage, Fondue de Fenouil
See Bass – Seebarsch

La Marmite de Lotte aux Morilles et Vin blanc 25 €
Petits Légumes et Pommes vapeur, Lard croustillant
Monkfish with Morels– Seeteufel und Morchel

Les Noix de Saint-Jacques snackées 26 €
Purée de Céleri et Beurre Noisette, Asperges vertes et Vinaigrette à l'Ail des Ours
Scallops with Celery and Asparagus– Jakobsmuscheln mit Sellerie und Spargel

Les Viandes

Le Filet mignon de Cochon cuit basse Température 18 €
Croûte de Moutarde et jus de Volaille au Miel
Pork Tenderloin – Schweinelendchen

Les Côtes d'Agneau à la Plancha 25 €
Petit Jus corsé au Thym
Lamb Chops – Lammkotelette

Le Filet de Bœuf (env. 200g), Sauce marchande de Vin 29 €
Beef Tenderloin with Warm Duck Liver - Rindfleisch mit Warmes Entenleberschnitzel

Le Filet de Bœuf (env. 200g) au Foie gras poêlée 36,50 €
Beef Tenderloin with Warm Duck Liver - Rindfleisch mit Warmes Entenleberschnitzel

Les viandes que nous vous proposons sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en Allemagne (bœuf), Espagne (agneau) et Royaume-Uni (cochon).



Le Fromage

L'Assiette de Fromage 10 €
Cheeseplate – Käse

Les Desserts

La Panna Cotta au Chocolat 7,50 €
Orange confite et Tuiles caramélisées
Chocolate Panna cotta – Schokolade Panna cotta

La Tarte au Citron meringuée revisitée en Verrine 7,50 €
Lemon meringue verrine – Die meringué Zitrone

Le Café Gourmand 8,50 €
Gourmet Coffee break - Schlemmerischer Kaffee

Le Baba au Rhum 9 €
Rum Baba

La Pavlova glacée aux Fraises 9 €
Pavlova with Strawberry - Pavlova mit Erdbeeren



Menu « Plaisir » 43 €

Amuse- Bouche

Les Ravioles de Langoustines, Combava et Gingembre
Bouillon Thaï au Lait de Coco

Prawn Ravioli, Combava and Ginger – Ravioli Keisergranates mit Combava und Ingwer

Ou Les Escalopes de Foie Gras poêlées aux Pommes
Asperges vertes et Eclats de Fraise

Escalope of warm Duck Liver with green Asparagus – Warmes Entenleberschnitzel mit grüne Spargel

Les Noix de Saint-Jacques snackées

Purée de Céleri et Beurre Noisette, Asperges vertes et Vinaigrette à l'Ail des Ours
Scallops with Celery and Asparagus– Jakobsmuscheln mit Sellerie und Spargel

Ou Le Filet de Bœuf (env. 200g), Sauce marchande de Vin
Beef Tenderloin - Rindfleisch

Le Baba au Rhum
Rum Baba

Ou La Pavlova glacée aux Fraises
Pavlova with Strawberry - Pavlova mit Erdbeeren

Prix nets



Menu « Au Fil des Saisons » 30 €

Amuse-Bouche

Le Carpaccio de Haddock fumé au Pamplemousse
Betterave Chioggia et Œufs de Truite, Vinaigrette à la Ricotta

Smoked Haddock Carpaccio – Carpaccio gerauchte Schelfisch

Ou Les Asperges blanches d'Hourtin et Œuf parfait

Déclinaison de Jambon Speck et Tuile au Comté

Poached Egg, Asparagus and Speck Ham – Pochiertes Ei, Spargel und Schinken Speck

Le Filet de Bar à la Plancha

Badiane et Coquillage, Fondue de Fenouil

See Bass – Seebarsch

Ou Le Filet mignon de Cochon cuit basse Température

Croûte de Moutarde et jus de Volaille au Miel

Pork Tenderloin – Schweinelendchen

La Tarte au Citron meringuée revisitée Façon Verrine

Revisited Lemon meringue in verrine – Die meringué Zitrone Verrine

Ou La Panna Cotta au Chocolat

Orange confite et Tuiles caramélisées

Chocolate Panna cotta – Schokolade Panna cotta



La Formule du Midi

Servie uniquement le midi sauf weekend et jours fériés
Only for lunch from Monday to Friday excluding public holiday
Nur Mittag Essen von Montag bis Freitag ausser an Feiertagen

Entrée + Plat : 23 €
Plat + Dessert : 19 €
Verre de Vin Formule : 3,50 €

Le Carpaccio de Haddock fumé au Pamplemousse
Betterave Chioggia et Œufs de Truite, Vinaigrette à la Ricotta
Smoked Haddock Carpaccio – Carpaccio gerauchte Schelfisch

Ou Les Asperges blanches d'Hourtin et Œuf parfait
Déclinaison de Jambon Speck et Tuile au Comté
Poached Egg, Asparagus and Speck Ham – Pochiertes Ei, Spargel und Schinken Speck

Le Filet de Bar à la Plancha
Badiane et Coquillage, Fondue de Fenouil
See Bass – Seebarsch

Ou Le Filet mignon de Cochon cuit basse Température
Croûte de Moutarde et jus de Volaille au Miel
Pork Tenderloin – Schweinelendchen

La Glace
Icecream - Eis

Ou Le Café Douceur
Coffee - Kaffee

Prix nets