



Les Entrées

La Soupe de Poissons 11 €

Fish soup – Fischsuppe

Le Saumon Façon Gravelax mariné à l'Aneth et Coriandre 13 €

Artichauts en Barigoule et Œuf parfait

Salmon Gravelax, Artichoke and Perfect Egg – Gravelax Lachs, Artischocke und vollkommenem Ei

Le Médaillon de Foie Gras de Canard I.G.P. du Sud-Ouest mi-cuit 17 €

Chutney de Fruits de Saison légèrement épicé

Foie gras

Les Escalopes de Foie Gras I.G.P. du Sud-Ouest poêlées

Déclinaison autour de la Pomme

Escalope of warm Duck Liver – Warmes Entenleberschnitzel

2 Pièces : 19 € 3 Pièces : 25 €

Les Ravioles de Langoustines, Bouillon de Combava et Gingembre 19 €

Jumbo Shrimp Ravioli, Combava and Ginger – Ravioli Kaisergranates mit Combava und Ingwer

Les Fruits de Mer

Le Homard bleu rôti flambé au Whisky et Sauce Picadilly (Prix selon Cours)

Lobster - Hummer



Les Poissons

Le Pavé de Cabillaud rôti 19 €
Beurre d'Estragon et Garniture Automnale
Cod – Kabeljau

Les Noix de Saint-Jacques snackées 25 €
Purée de Potimarron, Saveurs Romarin et Noisette
Scallops with Hokkaido Pumpkin Puree – Jakobsmuscheln mit Hokkaidokürbis Püree

La Sole Blonde grillée à la Plancha puis rôtie 30 € à 38 €
Vinaigrette aux Agrumes
(Selon arrivage)
Sole – Seezunge

Les Viandes

L'Emincé de Magret de Canard I.G.P. Sud-Ouest 19 €
Sauce des Sous-Bois et Poires
Duck's Breast – Entenbrust

Les Côtes d'Agneau à la Plancha 22 €
Petit Jus à l'Ail et au Thym
Lamb rib – Lammkoteletts

Le Châteaubriand (env. 200gr) 29 €
Sauce aux Cèpes
Beef Fillet - Rindfleisch

Le Châteaubriand et son Foie Gras poêlé 36 €
Beef Fillet with Escalope of warm Foie gras – Rindfleisch mit Warmes Foie gras

Les viandes que nous vous proposons sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en Allemagne (bœuf)
Grande-Bretagne (agneau) et France (canard).



Les Desserts

La Crème Brûlée au Praliné 7 €

Praline Crème Brulee

La Tarte au Citron meringuée revisitée en Verrine 7 €

Lemon Tart in Verrine – Apfeltortein Verrine

La Coupe glacée aux Pruneaux à l'Armagnac 7 €

Prune Ice with Armagnac – Pflaumeneis mit Armagnac

Le Café Gourmand 8,50 €

Gourmet Coffee break - Schlemmerischer Kaffee

Le Baba au Rhum à l'Ananas 8,50 €

Rum Savarin with Pineapple – Rum Savarin mit Ananas

La Pavlova glacée 9 €

Saveurs Mangue, Passion et Caramel Beurre salé

Pavlova with Mango, Passion Fruit and Toffee- Pavlova mit Mango, Passionsfruchte und Karamell

Les Profiteroles au Chocolat 9 €

Pastry ball with vanilla ice cream and chocolate - Vanillecreme gefüllte Windbeutel,Chocolade



Menu « Plaisir » 43 €

Les Ravioles de Langoustines, Bouillon de Combava et Gingembre
Jumbo Shrimp Ravioli – Ravioli Kaisergranates

Ou Les Escalopes de Foie Gras I.G.P. du Sud-Ouest poêlées
Déclinaison autour de la Pomme
Escalope of warm Duck Liver – Warmes Entenleberschnitzel

Les Noix de Saint-Jacques snackées
Purée de Potimarron, Saveurs Romarin et Noisette
Scallops with Hokkaido Pumpkin Puree – Jakobsmuscheln mit Hokkaidokürbis Püree

Ou Le Châteaubriand (env. 200gr)
Sauce aux Cèpes
Beef Fillet - Rindfleisch

Le Baba au Rhum à l'Ananas
Rum Savarin with Pineapple – Rum Savarin mit Ananas

Ou La Pavlova glacée
Saveurs Mangue, Passion et Caramel Beurre salé
Pavlova with Mango, Passion Fruit and Toffee- Pavlova mit Nektarine, Mango und Karamell



Menu « Au Fil des Saisons » 30€

La Soupe de Poissons

Fish soup – Fischsuppe

Ou Le Saumon Façon Gravelax mariné à l'Aneth et Coriandre,
Artichauts en Barigoule et Œuf parfait

Salmon Gravelax, Artichoke and Perfect Egg – Gravelax Lachs, Artischocke und vollkommenem Ei

Ou Le Médaillon de Foie Gras de Canard I.G.P. du Sud-Ouest mi- cuit

Chutney de Fruits de Saison légèrement épicé **(Supp. + 6€)**

Foie gras

L'Emincé de Magret de Canard I.G.P. Sud-Ouest

Sauce des Sous-Bois et Poires

Duck's Breast – Entenbrust

Ou Le Pavé de Cabillaud rôti

Beurre d'Estragon et Garniture Automnale

Cod – Kabeljau

La Tarte au Citron meringuée revisitée en Verrine

Lemon Tart in Verrine – Apfeltortein Verrine

Ou La Crème Brûlée au Pralin

Praline Crème Brulee



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 €

La Soupe de Poissons
Fish soup – Fischsuppe

Ou Le Saumon Façon Gravelax mariné à l'Aneth et Coriandre,
Artichauts en Barigoule et Œuf parfait
Salmon Gravelax, Artichoke and Perfect Egg – Gravelax Lachs, Artischocke und vollkommenem Ei

L'Emincé de Magret de Canard I.G.P. Sud-Ouest
Sauce des Sous-Bois et Poires
Duck's Breast – Entenbrust

Ou Le Pavé de Cabillaud rôti
Beurre d'Estragon et Garniture Automnale
Cod – Kabeljau

La Glace
Icecream – Eis

Ou Le Café Douceur
Coffee - Kaffee