

# Les Entrées

|  |               |
|--|---------------|
| <b>Oeuf cocotte en ramequin, Asperges vertes &amp; Parmesan</b>  | <b>11.50€</b> |
| Ei, grüner Spargel und Parmesan / Egg, Green Asparagus and Parmesan                                      |               |
| <b>Salade de Chèvre chaud, Vinaigrette à la Clémentine</b>   | <b>13.50€</b> |
| Warmen Ziegenkäse auf Salat / Toasted goat's cheese on salad   |               |
| <b>Escargots de Bourgogne au Beurre d'Ail</b> x 6 = 8.50€ x 12 =   | <b>16.50€</b> |
| Burgundschnecken mit Knoblauch Butter / Burgundy snails garlic and parsley                               |               |
| <b>La Terrine Maison aux Figs &amp; Noix</b>   | <b>11.50€</b> |
| Landterrine mit Feigen und Walnüssen / country terrine with figs and walnuts                             |               |
| <b>Tartare de Magret de Canard aux Baies de Sichuan</b>  | <b>13.50€</b> |
| Enten-Tartar mit Sichuan-Beeren / duck tartare with sichuan berries                                      |               |
| <b>Soupe de Poissons, Fromage, Rouille &amp; Croûtons</b>  | <b>11.50€</b> |
| Fisch Suppe, Käse, Rouillesauce, Croutons / Fish soup, cheese, rouille, croutons                         |               |
| <b>Velouté de Moules, Crème &amp; Safran</b>   | <b>12.50€</b> |
| Safran Muschelsuppe / saffron mussel soup  |               |
| <b>Les Huitres de Bouzigues</b> x 6 = 8.50€ x 12 =   | <b>16.90€</b> |
| Austern / Oysters / Ostrea / Ostra   |               |
| <b>Panaché de Fruits de Mer gratinés (huitres, moules, coquillages)</b>                                  | <b>13.50€</b> |
| Gemischte Überbackene Meeresfrüchte / Mixed gratinated seafood   |               |
| <b>Saumon Gravlax aux Saveurs d'Aneth &amp; de Thé fumé</b>  | <b>16.50€</b> |
| Gravlax Lachs / Gravlax Salmon   |               |
| <b>La Tatin de Pommes au Foie gras</b>   | <b>11.00€</b> |
| Tarte „kopfüber“ von Äpfeln, Entenstopfleber / Upside-down tart of apples, foie gras                     |               |
| <b>Escalope de Foie gras poêlé aux Pommes caramélisées</b>   | <b>18.50€</b> |
| Entenstopfleber aus der Pfanne mit karamellisierten Äpfeln / Pan-fried foie gras, with caramelised apple |               |

# Les Plats

|   |               |
|---|---------------|
| <b>Filets de Sardines à la Chermoula</b><br>Chermoula Sardinenfilets / Chermoula sardines fillets   | <b>17.90€</b> |
| <b>Poêlée de Seiches en Persillade</b><br>Tintenfische in Persillade / cuttlefish with parsley and garlic                                 | <b>21.90€</b> |
| <b>Filet de Daurade, Pesto de Roquette &amp; Coulis de Ratatouille</b><br>Doradenfilet / sea bream fillet                                 | <b>23.50€</b> |
| <b>Gambas flambées au Cognac</b><br>Gambas mit Cognac flambiert / Gambas flambeed in Cognac   | <b>24.50€</b> |
| <b>Noix de Saint Jacques, Crème d'Agrumes &amp; Badiane</b><br>Sanktjakobsmuscheln, Zitrusfrüchte / Scallops, citrus fruits and star anis | <b>27.90€</b> |
| <b>Sole Meunière (300/400 gr selon arrivage)</b><br>Seezunge / Sole fish  | <b>29.90€</b> |
| <b>Hampe de Bœuf grillée Sauce Gorgonzola</b><br>Rindersteak mit Gorgonzolasauce / beef steak with Gorgonzola sauce                       | <b>18.50€</b> |
| <b>Brochette Agneau et Saucisses à la Sauge</b><br>Lammspieß und Wurst mit Salbei / lamb and sausage with sage                            | <b>19.50€</b> |
| <b>La Brochette de Filet de Bœuf</b><br>Rindfilet Brochette / Beef filet skewer   | <b>24.50€</b> |
| <b>Tournedos de Filet de Bœuf Façon Rossini</b><br>Rindfilet Rossini mit Entenstopfleber / Beef filet Rossini with foie gras              | <b>32.50€</b> |

# Sur Réserve

|   |               |
|---|---------------|
| <b>Homard Bleu flambé au Cognac</b><br>Blauer Hummer mit Cognac / Blue lobster flambéed with cognac | <b>58.00€</b> |
| <b>La Bouillabaisse du Lagon (minimum 2 personnes)</b>  | <b>48.00€</b> |

# Les Desserts

|   |               |
|---|---------------|
| <b>Crème brûlée</b>   | <b>6.50€</b>  |
| Crème Brulée / Crème Brulée   |               |
| <b>Crème brûlée flambée au Grand Marnier</b>                                      | <b>8.50€</b>  |
| Crème Brulée mit Grand Marnier flambiert / Crème Brulée flambeed in Grand Marnier |               |
| <b>Verrine Pavlova aux Framboises &amp; Crème Bergamotte</b>                      | <b>8.50€</b>  |
| Pavlova Verrine mit Himbeeren / Pavlova Verrine with Raspberries                  |               |
| <b>Notre Fondant de Chocolat aux Fruits rouges</b>                                | <b>8.50€</b>  |
| Schokogebäck mit roten Früchten / Chocolate cake with redfruit berries            |               |
| <b>Duo de Chocolat en Noir &amp; Blanc</b>  | <b>8.50€</b>  |
| Schokoladen-Duo in Schwarz und Weiß / Chocolate Duo in Black and White            |               |
| <b>Baba au Rhum</b>   | <b>8.50€</b>  |
| Rum baba / Rum baba   |               |
| <b>Café gourmand... 1 Café, 3 Desserts</b>  | <b>7.50€</b>  |
| Kaffee mit 3 Leckerien / Coffee and 3 desserts                                    |               |
| <b>Irish Coffee</b>   | <b>9.50€</b>  |
| Irish Coffee / Irish Coffee   |               |
| <b>Champagne gourmand...1 Coupe et 3 Desserts</b>                                 | <b>12.50€</b> |
| Champagne mit 3 Leckerien / Champagne and 3 desserts                              |               |

# Les Coupes Glacées

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Délice Ardéchois (crème de marrons, glace vanille, meringue)</b>                         | <b>8.50€</b> |
| Ardéchois Kastenien, Vanilla, Meringue / Ardéchois delight iced Chestnut, Vanilla, Meringue |              |
| <b>Coupe Normande (sorbet pomme, Calvados)</b>  | <b>9.50€</b> |
| Apfelsorbet, Calvados / apple sorbet and Calvados   |              |
| <b>Coupe Royale (sorbet framboise, Champagne)</b>   | <b>9.50€</b> |
| Himbeeresorbet, Champagne / Raspberry sorbet and Champagne                                  |              |
| <b>Coupe Colonel (sorbet citron, Vodka)</b>   | <b>9.50€</b> |
| Zitronensorbet, Vodka / Lemon ice, vodka  |              |

# Les Fromages

|   |               |
|---|---------------|
| <b>Assiette de 4 Fromages</b>                         | <b>8.50€</b>  |
| Käsesortiment / Assortment of Cheese                  |               |
| <b>Vin gourmand... 1 Verre de Vin AOP, 3 Fromages</b> | <b>11.50€</b> |
| Wein mit 3 Käse / Wine and 3 Cheese                   |               |

# MENU DECOUVERTE 21.50€

## **Panaché de Fruits de Mer gratinés (huitres, moules, coquillages)**

Gemischte Überbackene Meeresfrüchte / Mixed gratinated seafood

## **Soupe de Poissons, Fromage, Rouille & Croûtons**

Fisch Suppe, Käse, Rouillesauce, Croutons / Fish soup, cheese, rouille and croutons

## **La Terrine du Chef aux Figs & Noix**

Landterrine mit Feigen und Walnüssen / country terrine with figs and walnuts

\*\*\*\*\*

## **Hampe de Bœuf grillée sauce au Gorgonzola**

Rindersteak mit Gorgonzolasauce / beef steak with Gorgonzola sauce

## **Filets de Sardines à la Chermoula**

Chermoula Sardinenfilets / Chermoula sardines fillets

## **Brochette Agneau & Saucisses à la Sauge**

Lammspieß und Wurst mit Salbei / lamb and sausage with sage

\*\*\*\*\*

## **Notre Fondant de Chocolat aux Fruits rouges**

Schokogebäck mit roten Früchten / Chocolate cake with redfruit berries

## **Crème brûlée**

Crème Brulée / Crème Brulée

## **Baba au Rhum**

Rum baba / Rum baba

# **MENU GOURMET 27.90€**

## **Velouté de Moules, Crème & Safran**

Safran Muschelsuppe / saffron mussel soup

## **Tartare de Magret de Canard aux Baies de Sichuan**

Enten-Tartar mit Sichuan-Beeren / duck tartare with sichuan berries

## **Saumon Gravlax aux saveurs d'Aneth & de Thé fumé**

Gravlax Lachs / Gravlax Salmon

## **La Tatin de Pommes au Foie gras**

Tarte „kopfüber“ von Äpfeln, Entenstopfber / Upside-down tart of apples, foie gras

\*\*\*\*\*

## **La Brochette de Filet de Bœuf**

Rindfilet Brochette / Beef filet skewer

## **Poêlée de Seiches en Persillade**

Tintenfische in Persillade / cuttlefish with parsley and garlic

## **Filet de Daurade, Pesto de Roquette & Coulis de Ratatouille**

Doradenfilet / sea bream fillet

## **Gambas flambées au Cognac**

Gambas mit Cognac flambiert / Gambas flambeed in Cognac

\*\*\*\*\*

## **Duo de Chocolat en Noir & Blanc**

Schokoladen-Duo in Schwarz und Weiß / Chocolate Duo in Black and White

## **Verrine Pavlova aux Framboises & Crème Bergamotte**

Pavlova Verrine mit Himbeeren / Pavlova Verrine with Raspberries

## **Sorbet Citron & Vodka glacée**

Zitroneneis und Vodka / Lemon ice and Vodka

## **Assiette de 3 Fromages**

Kâsesortiment / Assortment of Cheese