



Die kalten Vorspeisen (+5.00€ in flacher Form)

- * Petersilienschinken 14.90 €
- * Foie gras von der Ente, halbgekocht, Toast und handgemachte Marmelade aus dem Morwan 19.50 €
- * Feinschmeckersalat (Salat, Kartoffeln, Speck, Gänseleber, geräucherte Entenbrust, Entenmagen) 16.80€
- * Salat nach "Niçoise" -Art 13.50€
(Salat, getrocknete Tomaten, Kartoffeln, rote Zwiebeln, Thunfisch, Sardellenfilet, Ei, grüne Bohnen, Oliven)
- * Teller mit Lachs auf drei Arten und knackigem Salat (geräuchert, als Tartar, mariniert) 18.50€



Die warmen Vorspeisen (+5.00€ in flacher Form)

- * Pochierte Eier mit Morcheln 20.00€
- * Pochierte Eier in Mewrette 14.50€
- * Pochierte Eier à l' Epoisses 15.50€
- * Gekochte Eier mit Chorizo-Creme und Parmesan-Tuiles 14.50€
- * Ein Dutzend Burgunderschnecken in der Schale 16.50€
- * 1/2 Dutzend Burgunderschnecken in der Schale 9.50€
- * Morchelkruste 24.50€



Fische und ihre Beilagen

- * Lachssteak mit frischer Kräutersuppe 27.50€
- * Forellenfilets mit Paprikacoulis 21.50€
- * Trilogie des Meeres (Lachs, Jakobsmuscheln, Gambas) 31.50€



Fleisch und seine Beilagen

- * Rinderfilet Natur 24.90€
- * Rinderfilet in Mewrette-Sauce 26.90€
- * Rinderfilet mit Epoisses-Sauce 29.00€
- * Rinderfilet mit Morcheln 35.00€
- * Kalbskotelett natur 26.50€
- * Kalbskotelett mit Epoisses-Sauce 32.00€
- * Kalbskotelett mit Mewrette-Sauce 32.00€
- * Kalbskotelett mit Morcheln 35.00€
- * Schweinebraten mit Senf nach alter Art 21.50€
- * Entenbrust mit schwarzen Johannisbeeren 26.50€
- * Rinderbäckchen «à la Bourguignonne» 19.50€
- * Hähnchenbrust mit Portweinsauce 19.50€

In unserem Restaurant wird alles vor Ort gekocht

Unsere verschiedenen Gerichte können Laktose, Gluten und Erdnüsse enthalten, bitte fragen Sie uns im Falle einer Allergie.

Alle unsere Preise verstehen sich inklusive Steuern und Service.

Die Wasserkaffe wird kostenlos zur Verfügung gestellt.

