

Les Entrées – Vorspeisen

Huitres Spéciales de Claires

Austern von der Ile d'Oléron | Zitrone | Brot

Portion ab 4 Stück,

Stück 5,40

Auf Wunsch: gratiniert

Portion ab 4 Stück,

Stück 5,90



Assiette de girolles, soupe, salade aux myrtilles, crème brûlée

Dreierlei vom Pfifferling:

Süppchen mit weißem Portweinschaum | Salat mit

Blaubeeren | Crème Brûlée

21,50

Gambas sautées, pastèque, feta et olive

Gebratene Wildgarnelen | Wassermelone | Feta |

Olivenstaub | Kefir -Purple Curry-Espuma

23,80

Tartare de filet de boeuf, glace moutarde, jaune d'oeuf mariné, chutney à l'oignon frit

Tartar vom Rinderfilet | Senfeis | gebeiztes Eigelb |

Kartoffel-Baumkuchen | Röstzwiebelchutney |

Trüffel

27,-

Auf Wunsch:Tartar | klassisch

21,-

Les Soupes - Aus dem Suppentopf

Petite Bouillabaisse

Kleine Marseiller Fischsuppe | Aioli | Rouille |

Knoblauch-Croûtons

12,50

****Aufgrund der COVID-19 Einschränkungen
kann es zu Änderungen kommen****

Plats principaux- Hauptgerichte

Filet de boeuf, sauce Armagnac, girolles et Strudel aux truffes et pommes de terre

Rinderfiletsteak | Armagnac-Sauce | Pfifferlinge |
Kartoffel-Trüffel-Strudel 37,80

Suprême de poulet noir, farcie aux herbes, coeur de salade romaine et polenta

Schwarzfederhuhn | Kräuter | PX-Sherrysauce |
Romanasalatherzen | rote Polenta 35,50

Variation autour de la chanterelle, sauce aux truffes et des légumes

Variation vom Pfifferling | Ravioli | Crème | sautiert |
Trüffelsauce | junges, feines Gemüse 29,90



Aile de raie, beurre aux câpres, Artichauts barigoule et pommes de terre provençales

Rochenflügel | Zitronen-Kapernbutter | Artischocken-
Tomatenragout | Provenzalischer Kartoffelstampf 35,90

Turbot, sauce au safran, fenouil et risotto au homard

Steinbutt | Safransauce | Fenchelgemüse | Hummer-Risotto
39,80

Dessert & Fromage – Nachtisch & Käse

Sorbets variés

Dreierlei Fruchtsorbet | Cointreau-mariniertes Obst 13,50

Crème brûlée

Feine Vanillecrème | Karamellkruste 10,-

Mousse au Chocolat, Martini Ivoire, glace au chocolat au lait

Dunkles Schokoladenmousse | Milchsokoladen-Eis |
Martini von weißer Schokolade | Erdnuss | Karamell-
Fleur de Sel-Sauce 16,50

Fromage au Choix –

Französische Rohmilchkäse-Portion ab 14,50