



Hors d'œuvre / Vorspeisen

**Salade de légumes provençaux, pignons de pin grillés,
pesto de roquette, Comté** € 14,50

Provenzalischer Gemüsesalat mit gerösteten Pinienkernen,
Rucola Pesto und Comte

Salat niçoise à la Coq au Vin klein € 10,50

Tomaten, Oliven, Bohnen, Wachtelei, gegrillte Makrele
und gebackenem Fingerbrot

groß € 15,50

Joue de bœuf braisée au céleri-rave de purée € 16,50

Geschmorte Ochsenbacke auf Selleriepüree

Foie de canard rôti aux pleurotes sur la laitue € 17,50

avec la vinaigrette de pommes de terre au bacon

Gebratene Entenleber mit Austernpilzen,
an Feldsalat mit Kartoffel Speck Dressing

Hausgemachter Flammkuchen frisch aus dem Ofen

Alsacienne € 10,50

Speck, Zwiebeln und Creme fraîche

Mirabeau Art € 11,50

Rindfleischscheiben, Sardellen, Oliven, Estragon

Steak tartare de bœuf assaisonné à table klein € 16,50

Tatar vom Rinderfilet

mit geröstetem Weißbrot und handgeschnittenen Pommes frites
am Tisch angemacht mit klassischen Beilagen

groß € 25,50



Potages / Suppen

- Velouté de potiron aux Saint-Jacques grillées** € 14,50
Kürbiscremesuppe mit gebratener Jakobsmuschel
- Consommé aux champignons trompette et de pâte feuilletée aux champignons** € 12,50
Waldpilzconsommé mit Trompetenpilzen und Pilzstrudel
- Bouillabaisse** klein € 16,50
Felsenfischsud mit Safran und Mittelmeerfischen groß € 24,50

Fruits de mer / Meeresfrüchte

- Noix de St Jacques poêlées, échalotes au vin rouge, épinard, beurre blanc** klein € 22,00
Gebratene Jakobsmuscheln mit Rotweinschalotten, Spinat und Beurre blanc groß € 29,00
- Filet de loup de mer sur la sauce au fenouil orange avec des légumes Passe Pierre et la truffe de chine** € 27,00
Filet vom Wolfbarsch auf Orangen Fenchel Passe Pierre Gemüse, mit Sauce Bourride und Blauer Kartoffel
- Flétan rôti avec purée de betterave et de copeaux Carree et beurre de pistou** € 28,00
Gebratener Heilbutt mit Rote Beete Püree, Pommes Carree und Pistoubutter



Plats principaux / Hauptgang

| | |
|---|---------|
| Coq au vin Marensin-Hahn in Burgunder geschmort mit Wurzelgemüse, glasierten Schalotten und Kartoffelpüree | € 22,50 |
| Magret de canard rôti aux truffes salsifis ragoût, Purée et confit d'oignons rouges Gebratene Entenbrust auf getrüffeltem Schwarzwurzelragout, Kartoffelstampf und Rotem Zwiebelconfit | € 27,00 |
| Carré d'agneau rôti avec des légumes provençaux et La Ratte pomme de terre Rosa gebratene Lammkrone an provenzalischem Gemüse und La Ratte Kartoffeln | € 27,50 |
| Côte de veau rôtie, pour 2 personnes avec le romarin, le flageolet et Pomme Fondant Kalbskotelett am Stück gebraten -für 2 Personen- Mit Rosmarinjus, Flageolet und Pomme Fondant | € 60,00 |

| | |
|---|---------|
| Entrecôte de bœuf charolaise Zwischenrippensteak vom Charolais Rind ca. 220g | € 28,00 |
| Entrecôte double Zwischenrippensteak vom Charolais Rind ca. 450g -für 2 Personen- | € 54,00 |
| Chateaubriand Doppeltes Filetsteak -für 2 Personen- | € 62,00 |
| Filet de bœuf Filetsteak vom Rind | € 31,00 |

Bitte wählen Sie Ihre Sauce und Beilage aus:

Beurres et Sauces

Sauce Béarnaise

Aufgeschlagene Kräutersauce

Sauce Foyot

Béarnaise mit Kalbsjus

Sauce au Poivre

Pfefferrahmsauce

Beurre «Café de Paris»

Butter mit Kräutern aus dem Schlossgarten

Garnitures

Gratin de pommes de terre

Kartoffelgratin

Pommes Pont Neuf

Handgeschnittene Pommes frites

Haricots verts au lard

Grüne Speck-Bohnen

Salade

Beilagensalat



Desserts

- Crème brûlée, ananas mariné, maison sorbet aux framboises** € 8,50
Gebrannte crème mit eingelegter Ananas und hausgemachtem Himbeersorbet
- Crumble de figues et kiwis, glace crème aigre et soupe de miel** € 8,50
Feigen-Kiwi Crumble mit Sauerrahm-Eis und Honigsüppchen
- Crêpes farcies avec sauce à l'orange et crème glacée à la vanille flambé au Grand Marnier** € 8,50
Gefüllte Pfannkuchen mit Orangenragout und Vanilleeis mit Grand Manier flambiert
- Parfait au chocolat Valrhona, poires à la vanille, sorbet poire** € 9,50
Valrhona Schokoladenparfait mit Vanillebirnen und Birneneis

Fromages

- La ronde du berger accompagnée de moutarde de figues** € 9,50
Französische Käseauswahl vom Brett mit Feigensenf und Früchtebrot

Wir möchten Sie darüber Informieren,
dass wir nachhaltige und regionale Produkte verwenden.