



ENTRÉES

SALADE VERTE mit hausgemachter Vinaigrette Dijonsenf, Himbeere oder Nuss	6,-
ROTE-BETE-LINSENSALAT mit Dijonsenf vinaigrette	8,-
NORMANNISCHE GEMÜSESUPPE mit Crème Fraîche	8,-
ESCARGOTS DE BOURGOGNE mit hausgemachter Kräuterbutter	10,-
PETITE TARTINE CHÈVRE CHAUD französisches Landbrot gratiniert mit Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, Lavendelhonig, Salat mit Dijonsenf vinaigrette & karamellisierten Walnüssen	10,-
BRICKTEIG gebacken mit Ziegenkäse, hausgemachtem Quittenkompott & Feldsalat mit Haselnuss	14,-

PETITS PLATS

GALETTE COMPLÈTE aus bretonischem Buchweizenmehl mit Freilandeiern, Emmentaler, gekochtem Schinken von der Metzgerei Rembser, ein Spiegelei vom Poulet fermier & Salat mit Dijonsenf vinaigrette	12,-
GREVETTES ROSES au vin blanc et beurre persillé	16,-
GEBRATENER PULPO WILDFANG auf Crémant-Pommerysenf-Sud	16,-
HUMMER THERMIDOR mit hausgemachter Sauce Hollandaise & Spinat	28,-



PLATS PRINCIPAUX

ENTREGÔTE VOM IRISCHEN WEIDERIND mit frischgeschnittenen Pommes Frites & hausgemachter Sauce Béarnaise	26,-
GEBRATENER BLUMENKOHL mit Sesam auf Karotten-Ingwerpüree, eingelegter Roten Bete & Joghurt-Minzdip	16,-
GOQ AU VIN BLANC vom französischem Maishähnchen mit buntem Ofengemüse, Kartoffel, Karotte & Tomate	24,-
IRISCHE RINDERBÄCKCHEN geschmort in Rotweinjus mit glasierten Karotten & hausgemachtem Kartoffel-Pommerysenf-Stampf	26,-
LAMMRÜCKEN mit Pflaumensauce, Gouscous mit Aprikosen, Datteln, Pflaumen, Karotten mit Sesam & Joghurt-Minzdip	28,-

FROMAGE

L'ASSIETTE RHÔNE-ALPE mit französischen Wurst- & Käsespezialitäten, hausgemachtem Kompott, beurre demi-sel de la Normandie & französischem Landbrot	18,-
LA TOUR DE FRANCE mit französischen Käsespezialitäten, hausgemachtem Kompott, beurre demi-sel de la Normandie & französischem Landbrot	18,-



DESSERT

GRÊPE nach einem alten Rezept unserer Großmutter Denise aus der Normandie mit Freilandeiern

GRÊPE au sucre et cannelle	4,-
GRÊPE mit hausgemachtem Coulis aus schwarzen Johannisbeeren	6,-
GRÊPE mit karamellisierten Äpfeln	7,-
GRÊPE mit französischer Schokolade 55% Kakaoanteil	7,-
MOUSSE AU CHOCOLAT aus französischer Schokolade 55% Kakaoanteil mit Grand Marnier	8,-
HIMBEER-BAISER-ROLLE mit Himbeercoulis	9,-
BRATAPFEL gefüllt mit Cassis, Haselnuss & Mandel auf einer selbstgemachten Vanillesauce	9,-