

# LA CARTE

## Menu du Périgord

3 Gänge: Suppe (Soupe), Hauptgericht (Les Plats), Dessert **37,90 €**

## Menu gourmand du Périgord

4 Gänge: Suppe (Soupe), Vorspeise (Entrées), Hauptgericht (Les Plats), Dessert **49,50 €**

5 Gänge: Suppe (Soupe), Vorspeise (Entrées), Fisch (Les Possions), Fleisch (Les viandes),  
Dessert **59,50 €**

### *Soupe*

#### *Consommé de boeuf et sa raviolle de queues de boeuf aux légumes*

Consommé vom Rind und seinen Ravioli vom Ochsenchwanz an frischem Gemüse (A,E)

### *Entrées*

#### *Petits pâté chaud de chevreuil aux cèpes*

Warme Rehpastete mit Steinpilzen (A,B,D,E)

#### *Huitres chaudes en sabayon cèpes et raifort*

Warme Austern an Sabayon von Steinpilzen und Meerrettich (B,D,N)  
(4,00 € Preisauflage)

#### *Tartare de thon et quelques pouces vinaigrette mangues passion*

Tartar vom Thunfisch mit Vinaigrette von Mango und Passionsfrucht (B,D,I,M)

#### *Salade gourmande à l'oeuf parfait en meurette croutons et lardons*

Gourmetsalat mit pochierten Eiern nach Burgunder Art mit Crouton und Speckwürfeln (A,B,M)

## ***Les Plats***

### ***Les Poissons***

#### ***Rouelle de lotte sauce fenouillette et artichauds boutons***

(Scheibchen vom Seeteufel an Fenchelsauce und Artischockenknöspchen (B,D,I) (4€ Preisauflschlag)

#### ***Saint Pierre rôti sur sa peau aux truffles blanches d'été et ses crosnes***

Petersfisch auf seiner Haut gebraten an weißem Sommertrüffel und chinesischer Artischocke (A,I,D)  
(3,00 € Preisauflschlag)

### ***Les viandes***

#### ***Souris d'agneau confite aux cassis et citrons jaunes au purée de panais***

Lammkeule an schwarzen Johannisbeeren und Zitronen, Püree von Pastinaken (D,E)

#### ***Dos de chevreuil sauce grand veneur, purée de celeries confits***

Rehrücken an Sauce Grand Veneur und Püree vom eingelegten Sellerie (A,D,E,L)

#### ***Filets de bœuf, sauce Bordelaise aux cépes Duchesse***

Rinderfilet an Bordeaux Rotweinsauce und Steinpilzen Herzogin Art (A,M,  
(6,00 € Preisauflschlag)

#### ***Caille farcie au foie gras sauce porto chocolat et piments d'espelette purée de patates douces***

Wachtel mit Entenstopfleber gespickt an Portwein-Schokoladen-Sauce und d'Espelette Chili, Püree  
von Süßkartoffeln (A,D,E,M)  
(3,00 € Preisauflschlag)

#### ***Carré de cochon Rôti deglacé à la bière Brune et combawa gratin de Pomme de terre***

(Rippenstück vom Schwein gelöscht mit dunklem Bier und Kaffir-Limette, Kartoffelgratin(A,B,D,M)

## ***Les desserts***

#### ***Les fondants Chocolat cœur café noir***

Fondant Chocolat und sein Herz vom dunklen Café (A,B,D)

### ***Crêpes Suzette et sa glace aux oranges***

Crêpe Suzette und Orangen Eis (A,B,D)

### ***Crème brûlée au Nougat***

Crème brûlée vom Nougat (B,D,K,J)

### ***Parfait Glacé à l'absinthe***

Parfait Glacé vom Absinthe (B,D)

### ***Gourmandises Autour d'un verre de vin doux***

*(pruneaux au vin et épices, mini crepes suzette, mini crème brûlée, mini parfait glacé )*

Leckereien rund um ein Glas Süßwein, wie eingelegte Pflaumen in Rotwein und Gewürzen, Minis von Crème Brûlée, Crêpes Suzette und Parfait glacé (A,B,D,K) (3,00€ Preisaufschlag)

### ***Assiette de fromage***

Käseteller von ausgewählten französischen Rohmilchkäsen (D)  
(3,00€ Preisaufschlag)

## ***À LA CARTE***

### ***Soupe***

### ***Consommé de boeuf et sa raviolle de queues de boeuf aux légumes***

Consommé vom Rind und seinen Ravioli vom Ochsenchwanz an frischem Gemüse **8,50 Euro**

### ***Entrées***

### ***Petits pâté chaud de chevreuil aux cèpes***

Warme Rehpastete mit Steinpilzen **19,50 Euro**

### ***Huitres chaudes en sabayon cèpes et raifort***

Warme Austern an Sabayon von Steinpilzen und Meerrettich **26,50 Euro**

### ***Tartare de thon et quelques pouces vinaigrette mangues passion***

Tartar vom Thunfisch mit Vinaigrette von Mango und Passionsfrucht **23,90 Euro**

## ***Salade gourmande à l'oeuf parfait en meurette croutons et lardons***

Gourmetsalat mit pochierten Eiern nach Burgunder Art mit Crouton und Speckwürfeln **19,00 Euro**

## ***Les Poissons***

### ***Rouelle de lotte sauce fenouillette et artichauds boutons***

Scheibchen vom Seeteufel an Fenchelsauce und Artischockenknöspchen **26 Euro**

### ***Saint Pierre rôti sur sa peau aux truffles blanches d'été et ses crosnes***

(Petersfisch auf seiner Haut gebraten an weißem Sommertrüffel und chinesischer Artischocke  
(Knollenziest) **25 Euro**

## ***Les viandes***

### ***Souris d'agneau confite aux cassis et citrons jaunes au purée de panais***

Lammkeule an schwarzen Johannisbeeren und Zitronen, Püree von Pastinaken **26 Euro**

### ***Dos de chevreuil sauce grand veneur, purée de celeries confits***

Rehrücken an Sauce Grand Veneur und Püree vom eingelegten Sellerie **26 Euro**

### ***Filets de bœuf, sauce Bordelaise aux cépes Duchesse***

Rinderfilet an Bordeaux Rotweinsauce und Steinpilzen Herzogin Art **30 Euro**

### ***Caille farcie au foie gras sauce porto chocolat et piments d'espelette purée de patates douces***

Wachtel mit Entenstopfleber gespickt an Portwein-Schokoladen-Sauce und d'Espelette Chili, Püree  
von Süßkartoffeln **28 Euro**

### ***Carré de cochon Rôti deglacé à la bière Brune et combawa gratin de Pomme de terre***

Rippenstück vom Schwein gelöscht mit dunklem Bier und Kaffir-Limette, Kartoffelgratin **26 Euro**

## ***Les desserts***

***Les fondants Chocolat cœur café noir***

Fondant Chocolat und sein Herz vom dunklen Café **9,50 Euro**

***Crêpes Suzette et sa glace aux oranges***

Crêpe Suzette und sein Orangen Eis **9,50 Euro**

***Crème brûlée au Nougat***

Crème brûlée vom Nougat **9,50 Euro**

***Parfait Glacé à l'absinthe***

Parfait Glacé vom Absinthe **10,90 Euro**

***Gourmandises Autour d'un verre de vin doux***

*(pruneaux au vin et épices, mini crepes suzette, mini crème brûlée, mini parfait glacé )*

Leckereien rund um ein Glas Süßwein, wie eingelegte Pflaumen in Rotwein und Gewürzen, Minis von Crème Brûlée, Crêpes Suzette und Parfait glacé **13 Euro**

***Assiette de fromage***

Käseteller von ausgewählten französischen Rohmilchkäsen **13,50 Euro**