

Entrées / Vorspeisen

Olives de Kalamat dénoyées noires et vertes avec de la baguette

Oliven aus Kalamat ohne Stein grün/schwarz mit Baguette – I,J
7,90

Salade mêlée façon 'Chez Maurice'

Gemischter Salat nach Art 'Chez Maurice'- L
11,90

Escargots de Bourgogne persillés et avec pastis

6 Weinbergschnecken aus der Bourgogne in Knoblauch-Kräuterbutter und Pastis- D,N
11,90

Soupe à l'oignon avec crouton gratiné au Comté

Zwiebelsuppe mit gratiniertem Comté Crouton- 2,5,D,I,J
12,90

Fromage de chèvre gratiné aux herbes de Provence et à l'huile d'olive sur salade mêlée

Ziegenkäse gratiniert mit Kräuter der Provence und Olivenöl,
dazu gemischten Salat- D,L
14,90

Paté de Poisson au saumon, crevettes, cabillaud et coriandre avec crème fraîche au citron vert

Fischpastete mit Lachs, Garnelen, Kabeljau und Koriander
dazu Limettenschmand - A,B,C
15,90

Assiette de fromages accompagnés de sa moutarde à la figue

Käseplatte mit Feigensenf – D,E

3 Sorten 14,90 - 5 Sorten 24,90

Rillettes d'oie accompagnées de cornichons, oignons rouges marinés et petits pains grillés – G,J

Gänserillettes an Kornichons, Perlzwiebeln, roten Zwiebeln und Röstbrot
14,90 €

Foie gras de canard au moelleux de Gascogne servi avec une poire au vin rouge et du toast

Entenstopfleber in Süßwein aus der Gascogne dazu

Birne in Rotwein und getostetem Brot G,I,J

26,90

Les extras: beurre, pain, couvert, assiette, sauce - chaque une

Extras: Butter, Brot, Sauce, Teller, Gedeck - jeweils :

3,00

Plats principaux / Hauptspeisen

**Filet de Dorade rôtie au beurre meunière, carotte roti, champignon, choux fleur
et salade de chou** – B,E,L,M

Doradenfilet gebraten dazu Zitronen-Butter, gebratene Karotten, Champignons,
Blumenkohl und Krautsalat

27,90

Gnocchi de pomme de terre sauce epinard et poivron rouge
Kartoffel Gnocchi in Spinatsauce mit roten Paprika - D

24,90

**Tartare de boeuf (env.150 gr) avec jaune d'oeuf, anchois,
câpres, échalottes, moutarde et cornichons** – A,B,L

Tartar vom Rind (ca.150gr.) mit Eigelb, Sardellen, Karpfern,
Kornichons, Senf und Echalotten

27,90

Suprême de poulet Valée d'auge avec riz du Basmati

Maishähnchenbrust in einer Cidresauce dazu Apfel und Basmatireis - E,G

26,90

Sourris d'Agneau sauce poivre verte-cognac, brocoli, pomme de terre - E,G
Geschmorte Lammhaxe in grüner Pfeffer-Cognacsauce dazu Kartoffeln und Brokkoli

30,90

**Bœuf bourguignon – Goulasch de bœuf braisé au vin rouge
avec garniture classique (oignons perlés, champignons et carottes)
avec pommes de terre aux herbes** - E,G

In Rotwein geschmortes Rindergulasch mit klasisscher Garnitur
(Perlzwiebeln, Karotten, Champignons) dazu Kräuterkartoffeln –

29,90

Desserts / Nachspeisen

Crème brûlée

Vanillecreme mit einer Karamelkruste - A,D

11,00

Mousse au chocolat avec chantilly sur coulis de cassis

Schokoladenmousse an Schlagsahne und schwarzen Johannisbeeren - A,D

13,90

Colonel – sorbet de citron avec Vodka - D

Zitronensorbet mit Vodka

11,00

Tarte mangue aux Meringuée

Mangotarte mit baisier – A,I

11,00

Les extras: beurre, pain, couvert, assiette, sauce - chaque une

Extras: Butter, Brot, Sauce, Teller, Gedeck - jeweils :

3,00

Nos fromages / unsere Käsesorten

Kuhmilch

Brie de Meaux AOP

Camembert AOP

Comte AOP 10 à 13 mois AOP

Chaource AOP

Langres AOP

Reblochon AOP

Saint Nectaire AOP

Cremeux de Papaye AOP

Ziegenmilch

Tomme de Chevre Pyrenées AOP

Tomme de Chevre fermiere cendree AOP

Schafsmilch

Palet de Brebis AOP

Fleurie de Brebis AOP

Brique Occitane AOP

Boule de Berger AOP