

La Carte

Les Entrées

Ragoût de Saint Jacques aux ravioles de Romans et jus de truffes	25 €
<i>Scallop and Ravioles stew in truffle sauce</i>	
<i>Ragout von Jakobsmuscheln in Raviolis nach romanischer Art, Trüffelsauce</i>	
Salade Gourmande de Mesclun, magret fumé et foie gras poêlé	25 €
<i>Smoked duck and fried foie gras on a Mesclun salad</i>	
<i>Feinschmeckersalat, Scheiben geräucherter Ente und Foie Gras in der Pfanne geschwenkt</i>	
Suprême de cailles rôties, émulsion au vinaigre balsamique, Mesclun et foie gras mi-cuit	23 €
<i>Roasted quail with foie gras and Mesclun salad</i>	
<i>Filet von Wachteln mit Salat an Balsamicosauce und Foie Gras (medium)</i>	
Foie gras de canard entier mi-cuit	25 €
Carpaccio de bœuf au basilic et parmesan	17 €
<i>Beef carpaccio with basil and parmesan</i>	
Marinade de saumon minute à la fleur de sel Et Huile d'olive de Provence	22 €
<i>Salmon Carpaccio with olive oil and fleur de Sel</i>	
<i>Lachs Carpaccio an Zitronensauce, Salz und Olivenöl der Provence</i>	
Fondu de Saint Remoy, sauce aux herbes et salade aux noix	17 €
<i>Hot goat cheese and walnut salad in an herb sauce</i>	
<i>auf Toast überbackener Ziegenkäse (aus den Alpillen) mit Salatgarnitur, Nüssen</i>	
Tartare de thon au citron vert et à la Coriandre	25 €
<i>Tartar of tuna with green lemon and coriander</i>	
<i>Tartar von Thunfisch an grüner Zitrone und Koriander</i>	
Gambas aux épices, Façon Thaï (4)	24 €
<i>Garnelen thailändischer Art -Thai shrimp scampy</i>	
Asperges de pays sauce cremeuse et feuilletage chaud (en saison)	22 €
Huitres de Bouzigues (12)	25 €
<i>Oysters from Bouzigues</i>	
<i>Austern von Bouzigues (auf Vorbestellung)</i>	

Les Viandes

Magret de canard des Landes cuit sur sa peau aux sarments, sauce au poivre vert	30 €
Filet de bœuf « Charolais » au poivre noir <i>Beef filet with black pepper sauce</i> <i>Rinderfilet « Herkunft Normandie » an schwarzem Pfeffer</i>	38 €
Pièce de Filet de taureau « AOP Camargue » <i>Sauce au Châteauneuf</i> <i>Bull filet, Chateauneuf wine sauce</i> <i>Filetstück vom Stier « Land der Sonne », an Rotweinsauce</i>	38 €
Canon d'agneau « Comte de Provence » rôti, aux Saveurs de garrigues <i>Roasted lamb, provencal savour</i> <i>das beste Stück aus der Lammkeule, nach provencalischer Art</i>	32 €
Cote de veau rôtie en cocotte sauce aux morilles <i>Roasted veal cutlet</i> <i>Kalbfleisch, im Bratentopf geschmort</i>	45 €
Gardianne de Jaret de Taureau « AOP Camargue » au vin Lirac rouge	29 €

Les Poissons du Golfe de Beauduc

Provenant de petits bateaux, Selon la pêche (consulter le Maître d'hôtel)

Les Poissons cuits au four à bois :

11 €/100 gr

Loup Sauvage de Méditerranée cuit au four à bois

Sea bass filet cooked on wood fire - Wolfsbarsch

Sole cuite au four à bois

Sole fish

Seezunge

Daurade Royale de Méditerranée cuite au four à bois

Goldbrasse

Turbot Sauvage de Méditerranée cuit au four à bois

Steinbutt

Filet de Bar de ligne à l'aneth

 32 € |

Meditarranean bass filet with dill

Filet vom Wolfsbarsch an Dillsauce

Gambas aux épices(6),façon Thaï avec accompagnements

 35 € |

Thai shrimp scampy

Garnelen thailändischer Art

Queue de Homard et sa petite bisque de crustacés

 45 € |

Lobster tail and its shellfish sauce

Hummerschwanz mit einer Sauce aus Meeresfrüchten

LES FROMAGES A.O.C et ses confitures 13 €
Cheese and marmelade /jam
Käseauswahl mit Konfiture

Les Desserts

Profiteroles au chocolat 13 €
Profiteroles with Chocolate
Kleine Windbeutel mit Vanille Eis und Schokoladensauce

Tarte pomme tatin 13 €

Crème brûlée à la vanille Bourbon 12 €
Vanilla bourbon crème brûlée
Flambierte Vanillecreme

Croustillant au chocolat 15 €
Chocolate cake with a creamy center
Schokoladenkuchen

Ananas rôti aux épices 15 €
Roasted pineapple with spices
Ananas in Gewürzen gebraten

Vacherin vanille Framboises 14 €
Vacherin with Raspberry and Vanilla Meringue
Eistorte Vanille Himbeer Geschmack

Coupe de Sorbets 10 €
Sorbets

Fraises rôties au poivre vert 13 €

Soupe de fraises au vin d'épices (en saison uniquement) 13 €
Strawberry soup in a wine sauce
Erdbeeren in Gewürzwein