

A . Apfelbrioches	140	H . Hähnchen in Vin Jaune	32
Artischockencremesuppe aus der Bretagne	76	Heidelbeertarte	146
		Hummer bretonischer Art	62
B . Baguette-Varianten	155	J . Junggesellenkonfitüre	156
Baskischer Kirschkuchen	143		
<i>Beignets de fleurs</i>	139	K . Kalbseintopf aus der Charente	33
<i>Beurre au citron – et ses variantes au fromage, à la vanille, au poivre ou aux herbes</i>	107	Kalbsschnitzel mit Orangenkaramell	36
Blauschimmelkäse-Gratin mit Feigen	14	Kaninchenbraten mit Cidre	44
Blütenkrapfen	139	Kartoffel-Reblochon-Käse-Pfanne aus der Ardèche	110
<i>Boeuf carotte au vin blanc du Chateau de Rully</i>	42	Kartoffel-Sellerie-Salat à la Yvette	13
<i>Bonbon moelleux au chocolat</i>	116	Kartoffelkuchen aus der Charente	48
<i>Bouchées à la reine</i>	109	Käsetarte aus dem Poitou-Charentes	90
<i>Bouchées de marron au chocolat</i>	120	Kirsch- und Mirabellenblütentee	168
<i>Brioche au „matafan“</i>	140	Konfitürenwein	167
		Königinnenpastete	109
C . Café au lait	152	Kürbissuppe mit Maronen	79
<i>Cake au roquefort et aux noix</i>	100		
Champignonartete	86	L . <i>Lapin au cidre</i>	44
Clementinensoufflé mit korsischem Brocciu-Frischkäse	126	Lauchsoufflé	88
<i>Confiture de figes à la vanille</i>	159	Linsensalat mit frischen Kräutern und Feigen	17
<i>Confiture de vieux garçon</i>	156		
<i>Coq au vin jaune</i>	32	M. <i>Marmite de veau au Pineau des Charentes</i>	33
<i>Crème de tomates fraîches au basilic</i>	70	Maronen-Weizen-Brot	104
		Maronenpüree	130
E . <i>Escalope de veau au caramel d'orange</i>	36	Miesmuscheln bretonischer Art	54
		Mirabellen-Frischkäse-Tarte aus Lothringen	144
F . Feigen-Vanille-Konfitüre	159	Mit Calvados flambiertes Hähnchen	47
Fischeintopf à la Normandie	61	Möhren-Orangen-Champagnercremesuppe	74
Fischklößchen aus Lyon mit Tomaten-Oliven-Coulis	58	<i>Moules bretonnes</i>	54
<i>Fonds d'artichauds Parmentier</i>	20	<i>Mousse à la crème Chantilly chocolat</i>	123
<i>Fraises à la Charentaise</i>	129		
Frische Tomatencremesuppe mit Basilikum	70	N . Nizzaravioli	40
<i>Fromagère lorraine aux mirabelles</i>	144		
G . <i>Gâteau basque</i>	143	P . <i>Pain à la farine de châtaignes</i>	104
<i>Gateau de pommes de terre charentais</i>	48	<i>Pan bagnat</i>	18
Gezuckerte Rosenblütenblätter	119	<i>Pela</i>	110
<i>Gratin de Bleu d'Auvergne aux figes</i>	14	<i>Pétales de roses cristallisés</i>	119
Grog aus Cognac	170	<i>Petalou charentais</i>	90
<i>Grog charentais</i>	170	<i>Pineau royal</i>	164
		Pineau-Erdbeeren	129

<i>Potage aux fines herbes</i>	73		
<i>Potée normande</i>	61		
<i>Poulet flambé au calvados</i>	47		
Provenzalischer Tomaten-Zitronen-Brotsalat	18		
<i>Purée de marrons</i>	130		
Q . <i>Quenelles lyonnaises – Coulis de tomate aux olives noires</i>	58		
R . Ratatouille mit Zitrone und herbstliche		T . <i>Tarte aux champignons de Paris</i>	86
Ratatouille-Variante	92	<i>Tarte au Manslois</i>	103
<i>Ravioli à la niçoise</i>	40	<i>Tarte aux brimbelles</i>	146
Rinderschmorbraten mit Möhren in Weißwein	42	<i>Terrine de Roquefort aux pruneaux d’Agen</i>	21
Roquefort-Terrine mit Pflaumen aus Agen	21	<i>Thé aux fleurs de cerisiers et mirabelles</i>	168
Roquefortcake mit Nüssen	100	Ü . Überbackene Artischockenherzen mit Kartoffelpüree	
S . <i>Salade de lentilles aux herbes fraîches et figues</i>	17	und Ei	20
<i>Salade Yvette</i>	13	V . <i>Velouté de carottes à l’orange et au champagne</i>	74
<i>Saucisses aux échalotes de Toulouse</i>	39	<i>Vin de confitures</i>	167
Sauerampfersuppe	73	W. Warme Kirschsuppe	124
Schokoladen-Maronenkugeln	120	Weiche Schokoladenbonbons	116
Schokoladen-Sahne-Creme	123	Würste mit roten Schalotten	39
Seezunge auf normannische Art	57	Z . Ziegenfrischkäsetarte mit Salat	103
<i>Soufflé clémentine au brocciu</i>	126	Zitronenbutter – und verschiedene Varianten mit	
<i>Soufflé Picard</i>	84	Käse, Vanille, Pfeffer oder frischen Kräutern	107
<i>Soupe aux artichauts Camus de Bretagne</i>	76		
<i>Soupe chaude aux cerises</i>	124		
<i>Soupe de potiron aux châtaignes</i>	79		