

Les foies gras d'oie préparés par nos soins
Gänseleber Variationen
Goose liver

Elu 1^{er} Prix du Meilleur Foie Gras des Restaurateurs d'Alsace

TERROIR	Foie gras d'oie, mariné au Gewürztraminer, chutney aux fruits secs et gelée au Gewürztraminer, toasts Gänseleber nach Art des Hauses, Toasts Chef's style goose liver, toasts	26,50
TERROIR	Variation de foie gras d'oie (cru, cuit en terrine et poêlé), salade de mesclun, chutney aux fruits secs et Pinot Noir d'Alsace, gelée au Gewürztraminer Gänseleberkomposition (roh, Terrine und gebraten) Goose liver variations (raw, terrine and fried)	29,50
CLASSIQUE	Foie gras d'oie frais poêlé aux pommes caramélisées et aux arômes de vinaigre balsamique (poss. Fruits de saison) Frische Gänseleber gebraten mit Apfel, Balsamico Aroma Fresh goose liver fried with apples and balsamic	29,50
CLASSIQUE	Tournedos de bœuf Français Rossini, sauce madère, escalope de foie gras d'oie poêlée et truffe noire française Französische Rindertournedos Rossini mit Gänseleber und schwarze Trüffel Tournedos of beef from France Rossini with goose liver and black truffle	33,50

Prix nets en euro