

# *Carte des viandes préparées par votre Chef Saucier Eric Laghi*

*Noisettes d'agneau d'Alsace, croûte de noisettes jus corsé, ail* 29  
*confit au miel, pommes Dauphines*

Lammnüsschen aus dem Elsass, Haselnußkruste, kandiertem  
Knoblauch

Lamb noisettes from Alsace, hazel nut crust, candied garlic

*Magret de canard (France), flambé au Cognac, sauce gastrique* 28  
*aux zestes d'oranges confits*

Entenbrust flambiert mit Cognac, Orangensauce

Magret of duck flambé with Cognac, orange sauce

*Ris de veau (France), en escalopes poêlées au beurre, morilles à la* 29  
*crème réduite, pommes Dauphines*

Gebratenes Kalbsbries, Morchelrahmsauce / Poêléed veal

sweetbreads, morel cream sauce

*Filet de bœuf de Montagne (France), poêlée de champignons des* 29  
*bois, jus corsé*

Rinderfilet aus Französische Bergen, Walpilzen,.. / Fillet of beef from  
French mountains, mushrooms,..

*Tournedos de bœuf de Montagne (France), Rossini au foie gras* 34  
*d'Alsace poêlé et truffe noire française*

Tournedos vom Rind aus Französische Bergen mit gebratener  
elsässischer Gänseleber, gehobeltem schwarzem Trüffel

Tournedos of French mountains beef Rossini with goose liver and  
black truffle

*Cordon bleu de veau (France), à la crème et champignons,* 25  
*véritable jambon artisanal de Benoit Gaestel*

Kalbs Cordon Bleu mit Rahm Sauce / Veal cordon bleu with cream  
sauce

SOYEZ INDULGENTS NOS FRITES SONT EPLUCHEES COUPÉES ET CUITES, COMME À LA  
MAISON, SANS ADDITIFS .....

UNSERE POMMES SIND GESCHAHLT GESCHNITTEN UND FRITTIERT WIE DAHEIM OHNE  
ANDERE ZUTATEN

**Les sauces à base de crème fraîche, crème fluide Label Rouge  
d'Alsace Lait.**

**Prix nets en euros**

Terroir

Signature

Classique

Classique

Terroir

Terroir