

# Carte des viandes préparées par votre Chef Saucier Eric Laghi

- Terroir** *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
- Signature** *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
- Classique** *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
- Classique** *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,..
- Terroir** *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
- Terroir** *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**