

Carte des viandes préparées par votre Chef Saucier Eric Laghi

- Terroir** Noisettes d'agneau (France), croûte de noisettes jus corsé, ail noir 31
 et blanc confit au miel, pommes Dauphines, légumes Bio
Lammnüsschen, Haselnußkruste, kandiertem Knoblauch
Lamb noisettes, hazel nut crust, candied garlic
- Signature** Magret de canard (France), flambé au Cognac, sauce gastrique 29
 aux zestes d'oranges confits, frites fraîches, légumes Bio
Entenbrust flambiert mit Cognac, Orangensauce / Magret of duck
flambé with Cognac, orange sauce
- Classique** Cœur de Ris de veau (France), en escalopes poêlées au beurre, 32
 morilles à la crème réduite, pommes Dauphines
Gebratenes Kalbsbries, Morchelrahmsauce / Poêléed veal
sweetbreads, morel cream sauce
- Classique** Filet de bœuf de Montagne (France), Véritable Béarnaise à 34
 l'estragon frais, frites fraîches, légumes Bio
Rinderfilet aus Französische Bergen, Béarnaise.. / Fillet of beef from
French mountains, béarnaise,..
- Terroir** Tournedos de bœuf de Montagne (France), Rossini au foie gras 36
 d'Alsace poêlé et truffe noire française, frites fraîches, légumes Bio
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, 27
 véritable jambon artisanal de Benoit Gaestel, frites fraîches, légumes Bio
Kalbs Cordon Bleu mit Rahm Sauce / Veal cordon bleu with cream
sauce
- Terroir** Coq au Riesling, nouilles maison, purée de saison, poêlée de légumes 22
Hahn in Riesling Sauce, Bandnudeln / Cock in Riesling, noodles
- Terroir** Bouchée à la reine, nouilles maison **ELUE MEDAILLE D'OR 2012** 22
 (Poule, lapin et veau Français, ris de veau et quenelle Godiveau)
Königinpastete, Nudeln / Savouries Queen's Style, noodles
- Terroir** Bœuf gros sel (France), pdt sautées, salade et sauce raifort 22
Rindfleisch mit grobkörnigem Salz, Bratkartoffeln, Salat und
Meerrettichsauce
Boiled beef with sautéed potatoes, salad and horseradish sauce

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