

LES VIANDES

Jambonnette de Pintade Farcie aux Bolets et aux Cèpes <i>Perlhuhn Schenkel Gefühlte Mit Pilzen</i>	10.50 €
Eventail de Magret de Canard au Miel des Vosges <i>Entefilet Mit Honig Soße</i>	14.50 €
Poêlée de Rognon de Veau Flambée au Cognac <i>Kalbsnieren Mit Cognac Soße</i>	13.00 €
Onglet de Veau à la Crème de Sauge <i>Kalbfleisch mit Salbei Soße</i>	11.00 €
Faux Filet Maître d'Hôtel <i>Rindersteack Mit Kräuter Butter</i>	13.50 €
Filet de Bœuf au Poivre de Madagascar <i>Rindfilet mit Grünepfeffer Soße</i>	18.50 €
Civet de Gibier Forestière (selon arrivage) - Spätzle Maison <i>Wildpfeffer und Hausgemachte Spätzle</i>	12.00 €
Médailles et Côtes de Gibier (selon arrivage) aux Airelles <i>Wildfleisch Koteletten Mit Preiselbeere</i>	15.00 €

Toutes les viandes bovines sont d'origine France