

Les viandes

-FLEISCH-

Fricassée aux Truffes de Poulet

*Bresse-Suprême-Huhn-Trüffel-Frikasse
mit Erbsen-Mousselin, Petersilienwurzel-Blumenkohl-
Melange und Kartoffeltörtchen*

27,90 €

Boudin Noir

BLUTWURST

*In Portwein gebraten mit Apfel Scharlotten-Zwiebel-
Kompott und Kartoffelpuree*

18,50 €

Tournedos

Tournedos

*Gratiniert mit Bearnaise auf Bohnen-Melange
dazu Zitronen-Thymian-Kartoffeln*

35,90 €

Chateaubriand pour deux

Chateaubriand für 2 Personen

*Im Stück gebraten mit Marktgemüse der Saison
dazu Kartoffelkräuterstampf/ Sauce Bearnaise / Foie Gras-Armagnac-Jus
(dauert etwa 40 Minuten)*

92,00 €