

# *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 €

### *Medaillon au poivre*

*mit Cognac flambiertes Rinderfilet-Medaillon auf  
grüner Pfeffersauce, brasiertem Gemüse-Melange,  
dazu Kräuter-La Ratte-Kartoffeln*  
37,90 €

### *Chateaubriand pour deux*

#### *Chateaubriand für 2 Personen*

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

99,00 €