

<b>Boîte de Caviar Pétrossian</b>			<b>99.</b>
Boîte de Caviar « <i>Daurenki Impérial</i> » Pétrossian, Crème de Fenouil Citronnée, Tartare de Chair de Crabe			
<b>Cuisses de Grenouilles</b>			<b>65.</b>
Jambonnettes de Cuisses de Grenouilles aux Herbes, Émulsion à l'Ail des Ours			
<b>Petit-Pois &amp; Truffe</b>			<b>57.</b>
Ravioles de Purée de Petit-Pois du Kochersberg et Truffe Crème de Truffe et Beurre Noisette			
<b>Foie Gras de Canard</b>			<b>48.</b>
Terrine de Foie Gras de Canard au Baerewecke Compotée et Gelée de Pomme Verte			
<hr/>			
<b>Homard Bleu Breton</b>			<b>84.</b>
Homard Bleu Breton rôti au Beurre de Corail, Légumes de Saison Glacés, Parmentier de Homard et Sauce Homardine			
<b>Sandre</b>			<b>68.</b>
Dos de Sandre en Écailles de Courgette, Chou à Choucroute d'Alsace, Raviole d'Escargots « Gros Gris de Cleurie », Crème de Raifort			
<b>Saint Pierre</b>			<b>78.</b>
Filet de Saint Pierre rôti Meunière au Beurre Noisette, Nage de Cuisses de Grenouilles, Asperges et Morilles			
<hr/>			
<b>Ris de Veau</b>			<b>69.</b>
Noix de Ris de Veau en Croustillant de Pomme de Terre, Soubise d'Oignons et Mousse de Pomme de Terre, Jus Périgieux			
<b>Agneau de Lait des Pyrénées</b>			<b>75.</b>
Agneau de Lait des Pyrénées « à la Royale » Condiment à l'Ail Noir, Jus d'Agneau à la Menthe			
<b>Bœuf Origine Salers</b>			<b>80.</b>
Tournedos de Filet de Bœuf Origine Salers Façon Rossini, Sauce Madère			
<b>Volaille d'Alsace</b>			
Cuite Entière, Servie pour deux Personnes	<i>(Cuisson 1h30)</i>	<i>Prix par Personne</i>	<b>89.</b>
<hr/>			
<b>Fromages de notre Affineur</b>			<b>25.</b>
Sélection de Fromages Affinés			