

Boîte de Caviar Pétrossian	99.
Boîte de Caviar « <i>Osciètre Impérial</i> » Pétrossian, Crème de Fenouil Citronnée, Tartare de Chair de Crabe	
Homard Bleu Breton & Caviar Pétrossian	95.
Homard Breton en Salade de Rémoulade façon Waldorf Œuf de Caille & Caviar « <i>Osciètre Impérial</i> » Pétrossian	
Potimarron	62.
Raviole de Purée de Potimarron du Kochersberg Crème de Châtaignes et Poêlée de Girolles	
Foie Gras de Canard	50.
Terrine de Foie Gras de Canard à la Cuillère	
<hr/>	
Cuisses de Grenouilles & Écrevisses	78.
Jambonnettes de Cuisses de Grenouilles et Écrevisses « <i>Pattes Rouges</i> » Purée de Persil et Sabayon à l'Oseille	
Homard Bleu Breton	89.
Homard Bleu Breton rôti au Beurre de Corail, Légumes de Saison Glacés, Parmentier de Homard et Sauce Homardine	
Omble Chevalier de Sparsbach	72.
Filet d'Omble Chevalier des Piscicultures des Vosges du Nord, Grenouilles en Persillade & Girolles, Sabayon au Raifort d'Alsace	
Langoustine Royale	105.
Langoustines Royales & Caviar « <i>Osciètre Impérial</i> » Pétrossian Artichauts Poivrade et Compotée de Cœurs d'Artichauts, Sauce aux Agrumes	
<hr/>	
Ris de Veau de la Boucherie Christine Spiesser	69.
Noix de Ris de Veau en Croustillant de Pomme de Terre, Soubise d'Oignons et Mousse de Pomme de Terre, Jus Périgieux	
Agneau de Lait de l'Aveyron de la Boucherie Christine Spiesser	72.
Agneau de Lait de l'Aveyron « <i>à la Royale</i> » Condiment à l'Ail Noir, Jus d'Agneau	
Bœuf Origine Aubrac de la Boucherie Christine Spiesser	80.
Tournedos de Filet de Bœuf Origine Aubrac Façon Rossini, Sauce Madère	
Chevreuil des Chasses d'Alsace	75.
Médaille de Chevreuil d'Été des Chasses d'Alsace, Sauce Grand Veneur, « <i>Griespflutta</i> », Purée de Céleri et Pomme, Confit de Datte au Gingembre	
Lièvre	75.
Lièvre « <i>à la Royale</i> », Gnocchis de Pomme de Terre	