

Boîte de Caviar Pétrossian	99.
Boîte de Caviar « <i>Daurenki Impérial</i> » Pétrossian, Crème de Fenouil Citronnée, Tartare de Chair de Crabe	
Homard Bleu Breton	85.
Homard Bleu Breton en Salade de Rémoulade façon Waldorf, Œuf de Caille Mimosa et Caviar « <i>Daurenki Impérial</i> » Pétrossian	
Cuisses de Grenouilles	65.
Jambonnettes de Cuisses de Grenouilles aux Herbes, Émulsion à l’Ail des Ours	
Potimarron & Truffe	57.
Raviole de Purée de Potimarron du Kochersberg à l’Amaretti Emulsion d’un Beurre Noisette	
Foie Gras de Canard	48.
Terrine de Foie Gras de Canard au Baerewecke Compotée et Gelée de Pomme Verte	
<hr/>	
Homard Bleu Breton	89.
Homard Bleu Breton rôti au Beurre de Corail, Légumes de Saison Glacés, Parmentier de Homard et Sauce Homardine	
Noix de Coquille Saint-Jacques	85.
Noix de Coquille Saint-Jacques de Plongée, Artichauts Poivrade, Beurre Blanc Agrumes et Vanille	
Saint-Pierre	78.
Filet de Saint-Pierre rôti Meunière au Beurre Noisette, Cuisses de Grenouilles, Lentilles Beluga, Sabayon au Raifort	
<hr/>	
Ris de Veau	69.
Noix de Ris de Veau en Croustillant de Pomme de Terre, Soubise d’Oignons et Mousse de Pomme de Terre, Jus Périgieux	
Lièvre	72.
Lièvre « à la Royale », Gnocchis de Pomme de Terre	
Chevreuil	78.
Médaille de Chevreuil, Sauce Grand Veneur, Mousseline de Céleri, Pomme Fruit aux Airelles	
Bœuf Origine Salers	80.
Tournedos de Filet de Bœuf Origine Salers Façon Rossini, Sauce Madère	
Pigeonneau de Nid d’Alsace de Théo Kieffer	75.
Ballotine de Pigeonneau de Nid et Foie Gras de Canard d’Alsace, Macaronis farcis, Jus de Pigeon	