

<b>Boîte de Caviar Pétrossian</b>	<b>99.</b>
Boîte de Caviar « <i>Osciètre Impérial</i> » Pétrossian, Crème de Fenouil Citronnée, Tartare de Chair de Crabe	
<b>Homard Bleu Breton</b>	<b>95.</b>
Homard Breton en Salade de Rémoulade façon Waldorf Œuf de Caille & Caviar « <i>Osciètre Impérial</i> » Pétrossian	
<b>Petit-Pois</b>	<b>62.</b>
Raviole de Purée de Petit-Pois du Kochersberg Emulsion d'un Beurre Noisette	
<b>Foie Gras de Canard</b>	<b>50.</b>
Terrine de Foie Gras de Canard à la Cuillère	
<hr/>	
<b>Homard Bleu Breton</b>	<b>89.</b>
Homard Bleu Breton rôti au Beurre de Corail, Légumes de Saison Glacés, Parmentier de Homard et Sauce Homardine	
<b>Omble Chevalier de Sparsbach</b>	<b>72.</b>
Filet d'Omble Chevalier des Piscicultures des Vosges du Nord, Grenouilles en Persillade & Girolles, Sabayon au Raifort d'Alsace	
<b>Cuisses de Grenouilles &amp; Écrevisses</b>	<b>69.</b>
Jambonnettes de Cuisses de Grenouilles et Écrevisses « <i>Pattes Blanches</i> » Émulsion à l'Ail des Ours, Sauce au Persil	
<hr/>	
<b>Ris de Veau de la Boucherie Christine Spiesser</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 Périgueux	
<b>Agneau de Lait de l'Aveyron de la Boucherie Christine Spiesser</b>	<b>72.</b>
Agneau de Lait de l'Aveyron « <i>à la Royale</i> » Condiment à l'Ail Noir, Jus d'Agneau	
<b>Bœuf Origine Aubrac de la Boucherie Christine Spiesser</b>	<b>80.</b>
Tournedos de Filet de Bœuf Origine Aubrac Façon Rossini, Sauce Madère	
<b>Chevreuil des Chasses d'Alsace</b>	<b>75.</b>
Médailon de Chevreuil d'Été des Chasses d'Alsace, Sauce Grand Veneur, « <i>Griespflutta</i> », Purée de Céleri et Pomme, Confit de Datte au Gingembre	