

<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>Homard Bleu Breton</b>	<b>85.</b>
Homard Breton en Salade de Rémoulade façon Waldorf Œuf de Caille & Caviar « <i>Daurenki Impérial</i> » Pétrossian	
<b>Cuisses de Grenouilles</b>	<b>65.</b>
Jambonnettes de Cuisses de Grenouilles aux Herbes, Émulsion à l'Ail des Ours	
<b>Potimarron</b>	<b>57.</b>
Raviole de Purée de Potimarron du Kochersberg Emulsion d'un Beurre Noisette	
<b>Foie Gras de Canard</b>	<b>48.</b>
Terrine de Foie Gras de Canard au Baerewecke	
<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>Ombre Chevalier de Sparsbach</b>	<b>72.</b>
Filet d'Ombre Chevalier des Piscicultures des Vosges du Nord, Cuisses de Grenouilles, Chou à Choucroute « <i>Fil d'Or</i> », Sauce au Riesling	
<b>Noix de Coquille Saint-Jacques</b>	<b>85.</b>
Noix de Coquille Saint-Jacques de Plongée, Artichauts Poivrade, Beurre Blanc Agrumes et Vanille	
<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>72.</b>
Agneau de Lait des Pyrénées « <i>à la Royale</i> » Condiment à l'Ail Noir, Jus d'Agneau	
<b>Bœuf Origine Salers</b>	<b>80.</b>
Tournedos de Filet de Bœuf Origine Salers Façon Rossini, Sauce Madère	
<b>Chevreuil</b>	<b>78.</b>
Médaillon de Chevreuil, Sauce Grand Veneur Mousseline de Céleri, Pomme Fruit aux Airelles	
<b>Lièvre</b>	<b>75.</b>
Lièvre « <i>à la Royale</i> », Gnocchis de Pomme de Terre	