La Carte

Salade de haricots verts extra fin, écrevisses, pêche, girolles
et vinaigrette gourmande aux amandes fraiches. 78€

Le Filet d'anguille « au vert »
légèrement fumée et marmelade de pomelos « Maison Bachès » 94€

« L'Insolite » le roi des forêts Alsaciennes en tartare
Caviar Oscietre « Maison Kaviari »
et glaçon à la gentiane d'Alsace 20gr – 150€
40gr – 250€

Les Filets de petites perches du lac Léman de « l'Ami Éric »
jus d'oignons caramélisés, infusé à la mélisse
et rhubarbe Victoria 96€

L'Omble chevalier des Cévennes nacré à la cire d'abeille,
vinaigrette tiède aux bourgeons de sapin
et carotte citronnée 105€

Les Pétales de sandre d'eau vive à la moëlle de bœuf,
ail, citron et jus de poularde de Bresse 99€

La Carte

Le Pithiviers de chevreuil d'été,
mousseline céleri-sapin et jus d'un civet sans vin 115€

Le Chevreuil en noisette de nos chasses,
céleri-sapin, fruits rouges fermentés,
champignons oxydés et fine purée lactée 115€

« Une Chimère » de volailles d'excellence « Maison Miéral »
pigeon au sang, caille chaponnée, canette des Dombes
et pintade excellence

Un deuxième service avec l'iode du caviar et pommes soufflées
(servie pour deux personnes) 145€/pers