La Carte

Le Filet d'anguille « au vert » légèrement fumée
et marmelade de pomelos « Maison Agrumes Schaller » 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 »,
sauce à l'huile rare de pépin de raisin 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 grouse d'Ecosse,
sapin et jus d'un civet au malt de whisky 115€

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

Le Lièvre de la Beauce à la Royale :
- Le Filet de lièvre cuit rosé, gamberoni et jus de céleri branche
- La Tranche de lièvre « à la Royale »
- L'Epaule de lièvre « Sénateur Couteau »
- Les Légumes en condiments 140€

« Une Chimère » de plumes sauvages,
rôtie à la braise, truffe à la cendre

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