

L'ŒUF ONCTUEUX AU FIL DE LA SAISON	88€	L'OMBLE CHEVALIER DE NOS MONTAGNES ESCARGOTS DE LA WEISS, ÉCREVISSSES ŒUFS DE TRUITE ET JUS DE PERSIL	79€
L'ANQUILLE DU RHIN « AU VERT » LÉGÈREMENT FUMÉE ET LAQUÉE AUX AGRUMES	47€	L'OMBLE CHEVALIER DE NOS MONTAGNES « CUIT À LA CIRE D'ABEILLE » VINAIGRETTE TIÈDE AU MIEL ET HUILE DE SAPIN	69€
LE FOIE GRAS D'OIE D'ALSACE EN NEIGE CRÈME DE BERAWECKA ET TOME DES MONTAGNES	49€	LE MORCEAU DE GROS TURBOT SAUVAGE CUISSSES DE GRENOUILLES AU RIESLING	110€
L'ENDIVE PLEINE TERRE DE « BENOÎT » BRÛLÉE AU BARBECUE DAMPLEMOUSSE EN CONDIMENT, CAVIAR IMPÉRIAL « PETROSSIAN »	95€	LE PIGEONNEAU DE NID DE LA FERME « THÉO KIEFFER » EN SALMI ET JUS DE QUETSCHES EN FERMENTATION	88€
LES ASPERGES VERTES « DOMAINE SAINT VINCENT » OSEILLE ET YAOURT DE BREBIS, VINAIGRETTE CÉRÉALES	65€	LE FILET D'AGNEAU DE LAIT D'AVEYRON CITRON CONFIT, JUS TRANCHÉ ET BEURRE CITRON L'ÉPAULE CUITE EN CROÛTE DE SEL SERVIE EN DEUXIÈME SERVICE	95€
LES MORILLES FRAICHES FARCIES AU MOELLEUX D'AIL DES OURS GLACÉES AU VIN DU « KAEFFERKOPF SOUS VOILE »	74€		