

L'ŒUF ONCTUEUX 88€
AU FIL DE LA SAISON

ANGUILLE DU RHIN « AU VERT » 47€
LÉGÈREMENT FUMÉE ET LAQUÉE AUX AGRUMES

LE FOIE GRAS D'OIE D'ALSACE EN NEIGE 49€
CRÈME DE BERAWECKA ET TOME DES MONTAGNES

L'ENDIVE PLEINE TERRE DE « BENOÎT » BRÛLÉE AU BARBECUE 95€
D'AMPEMOUSSE EN CONDIMENT, CAVIAR IMPÉRIAL « PETROSSIAN »

L'OMBLE CHEVALIER DE NOS MONTAGNES 79€
ESCARGOTS DE LA WEISS, ÉCREVISSES
ŒUFS DE TRUITE ET JUS DE PERSIL

L'OMBLE CHEVALIER DE NOS MONTAGNES 69€
« CUIT À LA CIRE D'ABEILLE »
VINAIGRETTE TIÈDE AU MIEL ET HUILE DE SAPIN

LE MORCEAU DE GROS TURBOT SAUVAGE 110€
CUISSÉS DE GRENOUILLES AU RIESLING

LE PIGEONNEAU DE NID DE LA FERME « THÉO KIEFFER » 88€
EN SALMI ET JUS DE QUETSCHES EN FERMENTATION

LE FILET D'AGNEAU DE LAIT D'AVEYRON 95€
CITRON CONFIT, JUS TRANCHÉ ET BEURRE CITRON
L'ÉPAULE CUITE EN CROÛTE DE SEL SERVIE EN DEUXIÈME SERVICE