

L'ŒUF ONCTUEUX

AU FIL DE LA SAISON

L'ANGUILE DU RHIN « AU VERT »

LÉGÈREMENT FUMÉE ET LAQUÉE AUX AGRUMES

LE FOIE GRAS D'OIE D'ALSACE EN NEIGE

CRÈME DE BERAWECKA ET TOMME DES MONTAGNES

LE PETIT POIS « LINCOLN » À LA FRANÇAISE

CAVIAR TSAR IMPÉRIAL « PETROSSIAN »

LES ASPERGES VERTES « DOMAINE SAINT VINCENT »

OSEILLE ET YAOURT DE BREBIS, VINAIGRETTE AUX CÉRÉALES

LES ASPERGES BLANCHES D'ALSACE EN LONGUE CUISSON

ZISTE DE CÉDRAT ET HUILE DE BOURGEONS DE SAPIN

LES MORILLES « ALSACE » FERME DU RIED

GLACÉE AU VIN DU « KAEFFERKOPF SOUS VOILE »

MOELLEUX DE POULARDE DE BRESSE À L'AIL DES OURS

L'OMBLE CHEVALIER DE NOS MONTAGNES

ESCARGOTS DE LA WEISS,

ÉCREVISSES ET JUS DE PERSIL

L'OMBLE CHEVALIER DE NOS MONTAGNES

« CUIT À LA CIRE D'ABEILLE »

VINAIGRETTE TIÈDE AU MIEL ET HUILE DE SAPIN

LE MORCEAU DE GROS TURBOT SAUVAGE

CUISSES DE GRENOUILLES AU RIESLING

LE PIGEONNEAU DE NID DE LA FERME « THÉO KIEFFER »

EN SALMIS ET JUS DE QUETSCHES EN FERMENTATION

LA PIÈCE DE BOEUF

TAILLÉE DANS LE FILET, RACE « VOSGIENNE »

LA TRANCHE DE FOIE GRAS D'OIE ET CHAMPIGNONS DE COLMAR