

L'ŒUF ONCTUEUX AU FIL DE LA SAISON	88€	LE FILET DE SANDRE LA MOUSSELINE DE GARDONS À LA REINE DES PRÉS	84€
L'ANGUILLE DU RHIN « AU VERT » LÉGÈREMENT FUMÉE ET LAQUÉE AUX AGRUMES	57€	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 TOMME DES MONTAGNES	49€	LE MORCEAU DE GROS TURBOT SAUVAGE CUISSÉS DE GRENOUILLES AU RIESLING	110€
LE PETIT POIS « LINCOLN » À LA FRANÇAISE CAVIAR TSAR IMPÉRIAL « PETROSSIAN »	95€	LE PIGEONNEAU DE NID DE LA FERME « THÉO KIEFFER » EN SALMIS ET JUS DE QUETSCHES EN FERMENTATION	88€
LES ASPERGES VERTES D'ALSACE DE CHEZ « L'AMIE CLARISSE » OSEILLE ET YAOURT DE BREBIS, VINAIGRETTE AUX CÉRÉALES	65€	LA PIÈCE DE BOEUF TAILLÉE DANS LE FILET, RACE « VOSGIENNE » CAROTTES CRAYONS, JUS D'OIGNON ET RAIFORT	90€
LES ASPERGES BLANCHES D'ALSACE EN LONGUE CUISSON ZISTE DE CÉDRAT ET HUILE DE BOURGEONS DE SAPIN	65€		
LES FAMEUX LÉGUMES DE « BENOIT » EN COCOTTE LUTÉE KOMBUCHA AUX FRUITS ROUGES ET RAIFORT D'ALSACE	87€		