

# LA CARTE

L'anguille du Rhin « au vert » légèrement fumée et laquée aux agrumes	59€	Le sandre, l'escargot de la ferme Gaensmatt Au raifort et grenouille à la meunière	85€
L'œuf onctueux au fil de la saison « Truffe noire »	88€	L'omble chevalier de nos montagnes, « cuit à la cire d'abeille », vinaigrette tiède au miel et huile de sapin	78€
Le foie gras d'oie en neige, crème de berawecka et tomme des montagnes	49€	Le pigeonneau d'Alsace « Théo Kieffer » Jus de mandarine et betterave crapaudine	89€
L'endive racine de pleine terre « de l'ami Benoit », Condiment orange sanguine et pamplemousse, Caviar Petrossian (20grs)	95€	La tourte de chamois « massif du lac blanc »	97€
« L'insolite » le cerf de nos chasses, Caviar « Tsar Impérial Petrossian », 40grs, glaçon à l'oseille	185€	Coulis truffe noire, salade de jeunes pousses d'herbes	
La mousseline d'écrevisses « comme une quenelle »,	89€	La noisette de chevreuil « massif du lac blanc » en salmi, Griottes et mousseline de céleri	90€
Bouillon de poularde de Bresse au foie d'oie et miel de châtaigniers		Le carré et la selle d'agneau de lait des Pyrénées, Ail des ours et morilles fraîches	115€