

## NOS ENTRÉES

<b>Œuf mollet d'Odile Wendling à Lupstein</b> - <i>Plat végétarien</i> Déclinaison de champignons de saison, émulsion de champignon	28 €
<b>Raviole de purée de potimarron</b> - <i>Plat végétarien</i> Mousse de châtaigne, noisettes du Piémont torréfiées	26 €
<b>Tartare de langoustines Royales aux agrumes</b> Caviar "Persicus Impérial" de la maison Petrossian	38 €
<b>Escalope de foie gras de canard d'Alsace poêlée</b> Coing poché et rôti, sauce aigre douce	30 €

## NOS PLATS

<b>Turbot rôti façon meunière, garniture Grenobloise</b> Girolles en persillade, texture de cresson, sauce hollandaise	40 €
<b>Homard bleu breton rôti au beurre de corail</b> Artichaut barigoule, sauce homardine façon civet	58 €
<b>Rosace de carottes confites</b> - <i>Plat végétarien</i> Écume de thym et cumin, jus déglacé de légumes	37 €
<b>Agneau de lait à la Royale de la boucherie Christine Spiesser</b> Purée de panais, condiment de piquillos, jus d'agneau réduit	44 €
<b>Pigeonneau du nid de Théo Kieffer au foie gras de canard d'Alsace</b> Légumes racines, jus de pigeon corsé	46 €
<b>Médaille de veau de lait de l'Aveyron et foie gras de canard mi-cuit</b> Gnocchis de pommes de terre, purée de céleri et pomme Granny Smith	39 €

## NOS DESSERTS

À commander de préférence en début de repas.

<b>Tout Chocolat</b> Tarte soufflée au chocolat São Palme 68%, crème glacée à la vanille de Madagascar	16 €
<b>Tout Pomme</b> Comme une pomme noisette, ganache montée pomme, croustillant noisette et sorbet Granny Smith	
<b>Tout Vanille</b> Comme un baba au rhum, textures de vanille de Madagascar	
<b>Tout Poire</b> Comme une poire Belle-Hélène, sauce chocolat Grand Cru Maracaïbo 65%	
<b>Sélection de fromages de l'affineur René Tournette</b>	22 €