

## 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 Tsar 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 €
<b>Maquereau mariné façon Gravlax</b> Chou-rave, vinaigrette de fumet de poisson à l'huile d'aneth	26 €

## NOS PLATS

<b>Turbot rôti façon meunière, garniture Grenobloise</b> Vierge de légumes croquants, texture de cresson, sauce Hollandaise	40 €
<b>Homard bleu breton rôti au beurre de corail</b> Tombée d'épinard, crème de topinambour, sauce Homardine	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>Tarte soufflée au chocolat</b> Chocolat São Palme 68%, crème glacée à la vanille de Madagascar	16 €
<b>Pomme noisette</b> Variation autour de la pomme, noisette du Piémont et sorbet à la pomme Granny Smith	
<b>Café blanc exotique</b> Infusion de café blanc Namelaka, ganache montée coco, insert mangue - passion	
<b>Comme un Baba au Rhum</b> Rhum Savanna 5 ans d'âge, vanille de Madagascar en textures	
<b>Poire Belle-Hélène</b> Sauce au chocolat Grand Cru Maracaïbo 65%	
<b>Sélection de fromages de l'affineur René Tourrette</b>	24 €