

# La carte éphémère

## Nos entrées

Tartare de saumon juste snacké aux épices douces Mangue et herbes fraîches	17€
Escargots de Bourgogne en persillade façon Mémé Marianne (½ douzaine ou douzaine)	8€ / 15€
Tartelette d'Ossau Iraty, sablé au thym Fondue d'oignons et son mesclun de salade	14€
Strudel de queues d'écrevisses aux graines, sauce vin blanc Fondue de poireaux	16,50€

## Nos plats

Cœur de faux-filet, jus acidulé Variation de légumes et fondue d'oignons au thym	28,50€
Côte de cochon rôtie au saté, cuit en basse T° Pommes grenailles confites	27,50€
Filet d'espadon sur le grill, sauce vin blanc Petits légumes et pommes dauphines	27€
Selle d'agneau gratinée au chorizo, jus à la sauge Petits légumes et pommes dauphines	27,50€
Suprême de volaille farci au foie gras, jus acidulé Petits légumes croquants	28,50€

## Nos desserts

Assortiment de fromages affinés et sélectionnés par Xavier Thuret MOF 2007	13€
Fondant au chocolat noir 60% cuit à la minute (≈15 min)	9,50€
Café ou thé... TROP...gourmand!	12€
Brioche façon pain perdu à la praline rose Boule de glace à la vanille de Madagascar	9€
Coupe de glaces et sorbets artisanaux par Jimmy Lavigne « Glaces du Lac » artisan glacier du Kochersberg <i>chocolat, crème de whisky, bulgare, vanille de Madagascar, café, pistache de Bronte pêche sanguine, citron, framboise/rose/litchi, passion, mangue, orange sanguine</i>	2,50€/boule