

La carte éphémère

Nos entrées...

Brie de Meaux truffé et affiné, chiffonnade de jambon Duroc	14,50€
Ris de veau rôtis, sauce crémée aux morilles	15,00€
Velouté de butternut, ravioles à la fondue savoyarde et sa crème fouettée à la truffe	14,00€
Tartelette au munster blanc et sa poêlée de champignons des bois sur lit de jeunes pousses	14,00€
Strudel à la chair de tourteau aux agrumes flocons d'avoine et sauce vin blanc	15,00€
Escargots de Bourgogne en persillade façon Mémé Marianne (demi-douzaine ou douzaine)	8,00€/16,00€

Nos plats...

Persillé de boeuf Angus d'Irlande, beurre maître d'hôtel et potatoes au paprika	28,00€
Rôti de chapon aux écrevisses et ses petits légumes du moment	25,00€
Filet de lieu jaune, sauce au safran et son risotto au safran	26,00€
Kadaïf de poulpe de Galice et noix de St Jacques, ses petits légumes	26,00€
Lasagne de cerf et sa sauce aux morilles	24,50€
Echine de marcassin, chou rouge et figuette confite	25,00€

Nos desserts...

Assortiment de fromages affinés et sélectionnés pas Xavier Thuret MOF 2007	13,00€
Fondant au chocolat noir 60% cuit à la minute (≈15 min.)	9,50€
Café ou thé ...TROP...gourmand !	11,00€
Charlotte à l'orange et à la mandarine, sa boule de glace	9,00€

Coupe de glaces et sorbets artisanaux par Jimmy Lavigne

« Glaces du Lac », artisan glacier du Kochersberg :

2,50€/Boule

-Vanille de Madagascar, Noix de coco, Chocolat Ocoa et poivre, Café, Lackerle, Glace d'Automne

-Sorbet arrangé, Pêche sanguine, Passion / Sechuan, Quetsche, Fraise, Poire

Prix nets en Euros. Service inclus.