

# La carte éphémère

## Nos entrées

Escargots de Bourgogne en persillade de la Georgette (½ douzaine ou douzaine)	8 € / 15 €
Pressé de foie gras de canard et de joue de bœuf confite Mesclun de jeunes pousses	16,50 €
Asperges blanches des Landes, mayonnaise citronnée et feuilleté aux graines	15,50 €
Ravioles de saumon Label Rouge, fondue de poireaux et sauce au vin blanc	14,50 €

## Nos plats

Onglet de bœuf, compotée d'oignons, jus à la sauge Petits légumes croquants et pommes mitrailles confites au thym	26,50 €
Croustillant de merlu de ligne, sauce au vin blanc Tagliatelles fraîches à l'encre de seiche	26 €
Filet de maigre, sauce au vin blanc Petits légumes et knepfles au fromage blanc	27,50 €
Rumsteck d'agneau cuit à basse température, jus acidulé Variation de légumes printaniers	27 €
Tatin de carottes au miel et feta Petits légumes et knepfles au fromage blanc	20 €

## 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 €
Tarte meringuée à la rhubarbe, glace au yaourt	9 €
Coupe de glaces et sorbets artisanaux Erhard glacier du Bas-Rhin <i>chocolat, vanille bourbon, crème de whisky, bulgare, café, spéculoos passion, citron, mangue, poire, cassis</i>	2,50 €/boule