

# La carte éphémère

## Nos entrées...

Tartelette aux queues d'écrevisses, tomates confites et jeunes pousses	15,50€
Os à moëlle, son toast à l'ail fumé	12,50€
Cassolette de queues de crevettes, risotto au safran et sauce vierge	14,50€
Tartare de veau aux olives vertes Lucques et son mesclun de salades	16,00€

## Nos plats...

Entrecôte de bœuf Noir de la Baltique, petits légumes et pommes dauphines	27,50€
Variation de légumes rôtis au four sur assiette	20,50€
Médailon de lotte au chorizo ibérique sur ses petits légumes	25,00€
Souris d'agneau confite, tuile au Grana Padano et tian à la provençale	24,00€
Rognons de veau façon Mémé Marianne, sauce moutarde à l'ancienne et petite crudité	23,50€

## Nos desserts...

Assortiment de fromages affinés et sélectionnés pas Xavier Thuret MOF 2007	11,00€
Fondant au chocolat noir 60% cuit à la minute (≈15 min.)	9,50€
Café ou thé ...TROP...gourmand !	11,00€
Tiramisu à la fraise et 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
-Amande/Mirabelle, Bulgare/Rhubarbe, Chocolat et Voatsiperifery, Café, Rumtopf, Vanille de Madagascar -Framboise/Rose/Litchi, Mûre, Bora Bora, Citron, Fraise/Basilic, Pêche sanguine	