

La carte éphémère

Nos entrées

Escargots de Bourgogne en persillade façon Mémé Marianne (½ douzaine ou douzaine)	8 € / 15 €
Filet de rouget au pistou d'herbes fraîches et salade de quinoa	14 €
Beignet de fleur de courgette, brousse et basilic citron	12,50 €
Tartare de bœuf au couteau, pesto rosso et citron confit	15 €
Terrine de jambon persillé, crème de moutarde à l'ancienne Salade de jeunes pousses	13 €

Nos plats

Faux-filet de bœuf Limousin, beurre maître d'hôtel à l'estragon Assortiment de légumes du moment et pommes grenailles confites au thym	28 €
Filet de sandre, sauce au vermouth blanc Variation de petits légumes et spaetzle au citron confit	27 €
Secreto de cochon ibérique gratiné au chorizo, jus acidulé Lasagne de légumes à la scamorza	25 €
Bar de ligne rôti, jus de coquillages Petits légumes et blini de maïs	28 €
Plat végétarien du chef	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 €
Tartelette citron à ma façon, meringue croustillante	9 €
Coupe de glaces et sorbets artisanaux par Jimmy Lavigne « Glaces du Lac » artisan glacier du Kochersberg chocolat, crème de whisky, bulgare, vanille de Madagascar, café, snickers sésame noir, mangue, passion, fraise/basilic, citron, pêche sanguine	2,50 €/boule