

# La carte éphémère

## Nos entrées...

Tempura au sarrasin de noix de St Jacques, mayonnaise au combawa, jeunes pousses et chou chinois	17,00€
Strudel de queues d'écrevisses, baies de Sanshô et fondue de poireaux	16,00€
Tartare de bœuf Limousin coupé dans la tranche, caviar d'aubergines et confit d'oignons	16,50€
Terrine de foie gras de canard du Sud-Ouest à l'espelette, marmelade de coings et brioche	17,00€

## Nos plats...

Tournedos de saumon d'Irlande lardé au bresaola, sauce au vin blanc et ses spaghettis de courgettes	25,50€
Punta de Lomo de cochon noir ibérique, jus corsé et ses petits légumes du moment	26,50€
Croustillant de merlu de ligne, risotto au Grana Padano et pesto d'artichaut	26,00€
Pavé de faux-filet de bœuf Limousin Or Rouge, sauce béarnaise et ses frites fraîches maison	27,00€
Suprême de volaille farci au foie gras, sauce aux morilles et ses petits légumes du moment	26,50€

## Nos desserts...

Assortiment de fromages affinés et sélectionnés par Xavier Thuret MOF 2007	13,00€
Fondant au chocolat noir 60% cuit à la minute (≈15 min.)	9,50€
Café ou thé ...TROP...gourmand !	12,00€
Soufflé glacé à la Griottine Originale, crème montée à la vanille de Madagascar et poudre de praline rose	9,00€
Coupe de glaces et sorbets artisanaux par Jimmy Lavigne « Glaces du Lac », artisan glacier du Kochersberg :	2,50€/Boule
-Amarena, Rhum-Raisin,, Bulgare, Vanille de Madagascar, Stracciatella, Nutty -Abricot, Framboise/Rose/Litchi, Fraise	