

# La carte éphémère

## Nos entrées

Escargots de Bourgogne en persillade de la Georgette (½ douzaine ou douzaine)	8 € / 15 €
Duo de foie gras : escalope poêlée, chutney de poire et mini-briochette	18 €
Gravlax de saumon Bømlø à la betterave et à la vodka Absolut Crème fraîche à la baie de Timut	16,50 €
Crème brûlée au panais et à la truffe, sablé au Grana Padano et à la fleur de sel	11 €

## Nos plats

Filet de bœuf charolais, oignons confits et jus corsé Petits légumes croquants et churros de pommes de terre	29 €
Dos de skrei au citron confit, sauce au vin blanc et œufs de saumon Petits légumes croquants au citron noir et pommes grenailles	27 €
Conchiglioni farcis à la blette et à la ricotta, scamorza fumée Mesclun de jeunes pousses	20 €
Ballotine de caille aux éclats de morilles, jus aux cèpes Pommes grenailles rôties au thym	26 €
Côte de cochon ibérique cuite à basse température, jus au chipotle Gratin dauphinois	26,50 €

## 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 €
Pavlova mangue-passion et zestes de combava	9 €
Coupe de glaces et sorbets artisanaux par Jimmy Lavigne « Glaces du Lac » artisan glacier du Kochersberg chocolat, vanille de Madagascar, crème de whisky, bulgare coulis myrtilles, café, snickers mangue, passion, banane, citron, framboise rose litchi	2,50 €/boule