

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, pâte de coing et mini-briochette	18 €
Tartare de saumon Bomlo juste snacké à la mangue et herbes fraîches	15 €
Œuf quasi parfait, panais en différentes textures et truffes	11 €

Nos plats

Faux-filet de bœuf charolais, compotée d'oignons Petits légumes croquants et churros de pommes de terre	28 €
Dos de skrei rôti au citron noir, sauce au vin blanc Risotto au Grana Padano	27 €
Onglet de veau sur le grill, jus acidulé Gratin de légumes oubliés	26,50 €
Ballotine de caille aux éclats de morilles, jus aux cèpes Légumes confits et churros de pommes de terre	26 €
Conchiglioni farcis à la blette et à la ricotta, scamorza fumée Mesclun de jeunes pousses	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 €
Kougelhoppf façon pain perdu, crème anglaise et boule de glace	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, banane, mangue, passion, citron, framboise rose litchi	2,50 €/boule