



Carte éphémère de Noël

Nos entrées

Escargots de Bourgogne en persillade façon Mémé Marianne (½ douzaine ou douzaine)	8 € / 15 €
Foie gras de canard au Porto, chutney de mangue Toast de pain d'épices maison	17 €
Velouté de butternut aux éclats de marrons et graines de courge	10 €
Tartare de saumon juste snacké aux herbes fraîches et pomelo	16,50 €

Nos plats

Tournedos de Saint-Jacques façon Rossini Petits légumes et spätzles	29 €
Filet de sanglier rôti, jus acidulé Compotée de chou rouge aux marrons	26,50 €
Croustillant de poisson, sauce au vin blanc Petits légumes et spätzles	27 €
Pièce du boucher sur le grill, jus corsé Gratin de légumes oubliés	28 €
Suprême de volaille, sauce aux éclats de morilles Variation de légumes croquants	27 €

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 €
Brioche façon pain perdu, caramel au beurre salé et boule de glace	10 €
Coupe de glaces et sorbets artisanaux par Jimmy Lavigne « Glaces du Lac » artisan glacier du Kochersberg <i>chocolat, vanille de Madagascar, café, piña colada, noisette, carasel, spéculos, bulgare coulis myrtilles mangue, passion, poire, citron, framboise</i>	2,50 €/boule