

La carte éphémère

Nos entrées

Escargots de Bourgogne en persillade de la Georgette (½ douzaine ou douzaine)	8 € / 15 €
Pastillas de biche, mesclun de jeunes pousses, chutney d'oignons et de fruits secs	14,50 €
Cassolette de cabillaud en tempura, hollandaise aux 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 €
Brochette de lotte en kadaïf Pesto d'épinards, variation de petits légumes	26,50 €
Pavé de lieu jaune, sauce au vin blanc Variation de légumes et gnocchis de pommes de terre	28 €
Carré de veau, jus acidulé Lasagne de légumes gratinée à la scamorza	27,50 €
Conchiglioni farcis aux épinards, à la ricotta et à la blette, 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