

La carte éphémère

Nos entrées

Escargots de Bourgogne en persillade de la Georgette (½ douzaine ou douzaine)	8 € / 15 €
Pâté en croûte de canard et figues, chutney de poire Mesclun de jeunes pousses	15,50 €
Tarte Tatin à la carotte, thym et feta	12,50 €
Carpaccio de poulpe de roche, vinaigrette de dattes aux herbes fraîches	16 €

Nos plats

Pavé de rumsteck Simmenthal, compotée d'oignons, jus à la sauge Petits légumes croquants et churros de pommes de terre	26,50 €
Croustillant de merlu de ligne, sauce au vin blanc Tagliatelles à l'encre de seiche	26 €
Tournedos d'agneau cuit à basse température et gratiné au chorizo Variation de légumes printaniers	27,50 €
Dos de lieu jaune, sauce au vin blanc Petits légumes et gnocchis de pommes de terre	27 €
Gnocchi de pommes de terre aux épinards et aux légumes grillés Sauce aux noix	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 €
Verrine citron-gingembre à ma façon	8 €
Coupe de glaces et sorbets artisanaux Erhard glacier du Bas-Rhin <i>chocolat, vanille bourbon, crème de whisky, bulgare, café, spéculoos</i> <i>passion, citron, pomme verte, poire, cassis</i>	2,50 €/boule