

# La carte éphémère

## Nos entrées...

Terrine de foie gras de canard du Sud-Ouest fait maison, brioche et confit de coings	17,00€
Escargots de Bourgogne en persillade façon Mémé Marianne (½ douzaine ou douzaine)	8,00€ / 15,00€
Tartare juste snacké de thon rouge, yuzu et mangue, vinaigrette safranée	16,00€
Pâté en croûte de la chasse au sanglier et chevreuil, sa petite crudité du moment	15,00€

## Nos plats...

Côte cochon noir ibérique, jus aux coings, chou rouge aux marrons et pommes dauphines	27,00€
Croustillant de carrelet aux épices et à l'aneth, sauce au vin blanc, risotto au safran	28,00
Suprême de pintade française au foie gras de canard, gratin de pommes de terre et topinambours	28,00€
Magret de canette, petits légumes du moment et jus aux cèpes	27,50€
Beignets de queues de crevettes sauvages, bouquet de légumes du moment	24,50€

## Nos desserts...

Assortiment de fromages affinés et sélectionnés pas Xavier Thuret MOF 2007	13,00€
Fondant au chocolat noir 60% cuit à la minute (≈15 min.)	9,50€
Café ou thé ... TROP ... gourmand !	12,00€
Tarte tatin aux coings, sablé aux Gavottes ® et glace spéculos	9,00€
Coupe de glaces et sorbets artisanaux par Jimmy Lavigne « Glaces du Lac », artisan glacier du Kochersberg : -Chocolat, Crème de Whisky, Bulgare, Vanille de Madagascar, Spéculos, Café -Pêche sanguine, Citron, Framboise/Rose/Litchi, Passion, Mandarine, Mangue	2,50€/Boule