

La carte éphémère

Nos entrées...

Cassolette aux champignons des bois, œuf parfait, crème de butternut et croûtons au beurre	14,50€
Cocktail de crevettes roses, crumble aux épices colombo et sauce à l'américaine	14,00€
Terrine de foie gras de canard du Sud-Ouest, brioche à la cannelle et poire conférence rôtie	17,00€
Escargots de Bourgogne en persillade façon Mémé Marianne (½ douzaine ou douzaine)	8,00€ / 15,00€
Strudel de queues d'écrevisses aux perles du Japon au Yuzu et poivre de Madagascar, fondue de poireaux	16,00€

Nos plats...

Faux-filet de bœuf Charolais français, jus corsé, petits légumes du moment et pommes dauphines	29,50€
Côte épaisse de cochon français en croûte de chorizo, choucroute braisée, chou rouge et pommes dauphines	25,00€
Croustillant de filet de merlu de ligne aux épices sur lit de crème de butternut	26,00€
Filet d'agneau d'Irlande en tournedos, jus corsé, petits légumes du moment et pommes dauphines	27,50€
Tournedos de noix de St Jacques lardé et ses petits légumes du moment	26,50€

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€
Tiramisu à la mandarine et au miel, sa boule de glace artisanale	9,00€
Coupe de glaces et sorbets artisanaux par Jimmy Lavigne	
« Glaces du Lac », artisan glacier du Kochersberg :	2,50€/Boule
-Glace d'Automne, Crème de Whisky, Bulgare/Myrtille/Lavande, Verveine, Cannelle, Chocolat Blanc	
-Pêche sanguine, Citron, Fruits des bois, Passion, Quetsche, Mangue	