

La carte éphémère

Nos entrées...

Carpaccio de noix de St Jacques aux épices douces, pickels de mangue	16,50€
Cassolette de ris de veau et topinambours rôtis, jus corsé	14,50€
Tempura de crevettes sauvages et mayonnaise à l'orange et au citron	13,50€
Pâté en croûte du chef, lapin, foie gras et abricots	15,00€
Velouté d'asperges blanches des Landes, champignons rôtis et sablé au Grana Padano	12,00€

Nos plats...

Kadaïf de filet d'aiglefin, œufs de harengs fumés et variation de légumes	24,50€
Tartare de thon rouge juste snacké, jeunes pousses acidulés et petits légumes du moment	25,00€
Carré de cochon noir ibérique gratiné au chorizo, sur sa quiche aux poireaux et à l'emmenthal	26,00€
Faux-filet de bœuf Race Limousine, jus corsé, tapenade d'artichaut, pommes dauphines, légumes rôtis	30,00€
Assiette végétarienne : un joli jardin dans votre assiette !	22,00€

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 rhubarbe et au praliné, crème mascarpone	9,00€
Tartelette à la ganache montée au chocolat et au praliné, glace à la vanille de Madagascar	9,00€
Coupe de glaces et sorbets artisanaux par Jimmy Lavigne « Glaces du Lac », artisan glacier du Kochersberg :	2,50€/Boule
-Vanille de Madagascar, Noisette, Caratanka, Piña Colada, Pistache de Bronte, Stracciatella -Cacao, Framboise/Rose/Litchi, Citron, Fraise, Passion, Rhubarbe	