

La carte éphémère

Nos entrées

Escargots de Bourgogne en persillade de la Georgette (1/2 douzaine ou douzaine)	8 € / 15 €
Pâté en croûte de canard et figues, chutney de poire Mesclun de jeunes pousses	15,50 €
Pressé de légumes racines, pesto d'épinards et pickles de légumes	11 €
Carpaccio de poulpe de roche, vinaigrette de dattes aux herbes fraîches	16 €

Nos plats

Filet de bœuf, jus corsé Petits légumes croquants et churros de pommes de terre	29 €
Brochette de carrelet et de crevettes sauvages en kadaïf Tagliatelles à l'encre de seiche	26.50 €
Magret de canard sur le gril, jus acidulé Lasagne de légumes	26 €
Dos de lieu jaune, sauce au vin blanc Petits légumes et gnocchis de pommes de terre	27 €
Lasagnes de légumes racines gratinées au Grana Padano 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 €
Mille-feuille passion et boule de glace	8 €
Coupe de glaces et sorbets artisanaux Erhard glacier du Bas-Rhin <i>chocolat, vanille bourbon, crème de whisky, bulgare, café, banane, spéculoos passion, citron, pomme verte, poire</i>	2,50 €/boule