



La carte éphémère

Nos entrées

Escargots de Bourgogne en persillade de la Georgette (½ douzaine ou douzaine)	8 € / 15 €
Pâté en croûte de chevreuil aux noisettes Mesclun de salades	15 €
Raviolis d'églefin aux épices douces, crème de légumes-racine	14,50 €
Crème brûlée au panais et à la truffe, crumble de noisettes	11 €

Nos plats

Onglet de bœuf Angus, jus corsé Petits légumes croquants et churros de pommes de terre	26,50 €
Filet de dorade rôti, sauce au vin blanc Petits légumes et Käsekneppfle au citron confit	27 €
Dos de pagre sur le gril, sauce aux crustacés Risotto crémeux	25,50 €
Tournedos d'agneau farci aux abricots, cuit à basse température Rösti de pommes de terre	26 €
Curry de légumes au lait de coco et curcuma	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 €
Crêpe façon Suzette au Grand Marnier, boule de glace vanille et tuile croustillant	8,50 €
Coupe de glaces et sorbets artisanaux par Jimmy Lavigne « Glaces du Lac » artisan glacier du Kochersberg chocolat, vanille de Madagascar, rhum raisin, bulgare coulis myrtilles, café, snickers mangue, passion, poire, citron, framboise rose litchi	2,50 €/boule