

La carte éphémère

Nos entrées...

Ravioles truffées de canard et pancetta sur une crème de butternut	15,00€
Escargots de Bourgogne en persillade façon Mémé Marianne (½ douzaine ou douzaine)	8,00€ / 15,00€
Terrine de foie gras de canard du Sud-Ouest, navette briochée et confit de coings	17,00€
Cassolette de blancs de seiche aux épices douces et risotto au safran	14,50€

Nos plats...

Boudin blanc à l'ancienne Grande Hermine, lamelles de truffes, petits légumes du moment et pommes dauphines maison	26,50€
Filet de canette, variation de choux, jus corsé et pommes dauphines maison	27,50€
Croustillant de filet de carrelet aux épices douces et à l'aneth sur son velouté de pois cassés	26,00€
Rumsteak de bœuf Chariolais français, ail noir, jus corsé, petits légumes du moment et pommes dauphines maison	29,50€
Pavé d'espadon snacké, sauce au vin blanc et petits légumes du moment	27,00€

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€
Ile flottante à la vanille de Madagascar et ananas confit	9,00€
Coupe de glaces et sorbets artisanaux par Jimmy Lavigne « Glaces du Lac », artisan glacier du Kochersberg : -Glace d'Automne, Crème de Whisky, Bulgare, Vanille de Madagascar, Cannelle, Café -Pêche sanguine, Citron Vert, Framboise/Rose/Litchi, Passion, Quetsche, Mangue	2,50€/Boule