

La carte éphémère

Nos entrées

Pressé de volaille à la quetsche, pickles de légumes-racines Mesclun de jeunes pousses	15 €
Escargots de Bourgogne en persillade façon Mémé Marianne (½ douzaine ou douzaine)	8 € / 15 €
Tataki de thon au soja et au sésame	15,50 €
Tempura de filet d'espadon, épices douces et mayonnaise citronnée	16 €
Salade du chef accompagnée d'un Rocamadour frit	14 €

Nos plats

Brochette de cœur de rumsteck, jus à la sauge Assortiment de légumes du moment, pommes dauphines	27 €
Rognons de veau en portefeuille, sauce moutarde à l'ancienne Crudités	24 €
Pavé de saumon Bømlo façon cordon bleu, sauce vin blanc Petits légumes	26 €
Carré de veau cuit en basse T°, jus acidulé Variation de légumes et pommes dauphines	27 €
Plat végétarien du chef	20 €

Nos desserts

Assortiment de fromages affinés et sélectionnés pas Xavier Thuret MOF 2007	13 €
Fondant au chocolat noir 60% cuit à la minute (≈15 min)	9,50 €
Café ou thé... TROP... gourmand!	12 €
Mousse au chocolat blanc et fleur de sureau	9 €
Coupe de glaces et sorbets artisanaux par Jimmy Lavigne « Glaces du Lac » artisan glacier du Kochersberg <i>chocolat, crème de whisky, bulgare, vanille de Madagascar, café, pistache de bronte sésame noir, bora-bora, fraise/basilic, framboise/rose/litchi, citron, rhubarbe</i>	2,50 €/boule