

# La carte éphémère

## Nos entrées

Escargots de Bourgogne en persillade façon Mémé Marianne (½ douzaine ou douzaine)	8 € / 15 €
Pressé de joue de bœuf et foie gras de canard Jeunes pousses	16 €
Velouté de butternut aux éclats de marrons	9 €
Filet de haddock au citron confit sur son blinis de maïs Crème de carotte	14 €

## Nos plats

Onglet de bœuf Angus, compotée d'oignons Petits légumes et pommes grenailles confites au thym	27 €
Suprême de volaille farci au foie gras, jus acidulé Pommes grenailles au thym	26 €
Filet de maigre, sauce au vin blanc Tagliatelles à l'encre de seiche	28 €
Croustillant de dos de cabillaud Petits légumes et gnocchis de pommes de terre	25 €
Gnocchis de pommes de terre, crème de légumes-racines Légumes d'automne	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 €
Brioche façon pain perdu, caramel au beurre salé et boule de glace	9 €
Coupe de glaces et sorbets artisanaux par Jimmy Lavigne « Glaces du Lac » artisan glacier du Kochersberg chocolat, vanille de Madagascar, café, piña colada, noisette, carasel mangue, passion, mandarine, citron, framboise	2,50 €/boule