

La carte éphémère

Nos entrées...

Tartare juste snacké de daurade au citron vert et pomelo, micro-pousses de tournesol	14,50€
Profiterolles au tourteau au poivre sauvage de Madagascar, chou chinois vinaigrette	14,00€
Magret de canard fumé, verrine de pois gourmands et sablé au parmesan	14,00€
Beignets de saucisse de Morteau, crème de légumes	13,50€
Escargots de Bourgogne en persillade façon Mémé Marianne	½ douzaine 8€/ douzaine 16€

Nos plats...

Pavé de rumsteak de bœuf Angus d'Aberdeen, petits légumes du moment et pomme dauphine	29,50€
Cordon de filet de lingue au saumon fumé, risotto crémeux au mascarpone et sauce au vin blanc	25,50€
Lomo de cochon noir ibérique au chorizo et son gratin de panais	26,00€
Cannellonis de cerf de Richard à la truffe, velouté de légumes et Grana Padano	23,00€
Tournedos de noix de St Jacques façon Rossini, tranche de foie gras de canard et petits légumes du moment	28,50€
Rognons de veau façon Mémé Marianne salade de chou chinois	23,00€

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€
Tarte tatin aux coings, sorbet du verger et caramel au citron vert	9,00€
Coupe de glaces et sorbets artisanaux par Jimmy Lavigne « Glaces du Lac », artisan glacier du Kochersberg :	2,50€/Boule
-Chocolat, Piña Colada, Rhum-Raisin, Vanille de Madagascar, Glace d'Automne -Bora Bora, Mangue, Passion, Fraise, Quetsche, Citron	