

La carte éphémère

Nos entrées

Escargots de Bourgogne en persillade façon Mémé Marianne (½ douzaine ou douzaine)	8 € / 15 €
Os à moelle gratiné, cristaux de fleur de sel	12 €
Tempura de lotte aux épices douces et vinaigrette tomatée	14,50 €
Ravioles de crabe et d'écrevisses, mousseline de carotte	15 €
Entrée végétarienne	9 €

Nos plats

Faux-filet de bœuf Limousin, jus corsé Petits légumes et pommes grenailles au thym	28 €
Tournedos de noix de Saint-Jacques façon Rossini, sauce au vin blanc Légumes croquants, gnocchis de pommes de terre	28,50 €
Dos de cabillaud rôti, sauce safranée Risotto aux coquillages	26 €
Pluma de cochon gratinée au chorizo, jus acidulé Petits légumes croquants et pommes grenailles sautées au thym	25 €
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 €
Tarte aux quetsches, chantilly maison et boule de glace	9 €
Coupe de glaces et sorbets artisanaux par Jimmy Lavigne « Glaces du Lac » artisan glacier du Kochersberg <i>chocolat, rhum raisin, vanille de Madagascar, café, snickers abricot, passion, fraise/basilic, citron, framboise, mirabelle</i>	2,50 €/boule