

La carte éphémère

Nos entrées

Pâté en croûte de lapin aux éclats de morilles Mesclun de salade	17€
Escargots de Bourgogne en persillade façon Mémé Marianne (½ douzaine ou douzaine)	8€ / 15€
Raviole de queue de bœuf au chorizo, mousseline de carottes et jus réduit	15,50€
Foie de lotte poêlé, artichauts sautés au beurre et citron	16€
Asperges blanches d'Alsace juste tiédies, vinaigrette à la mandarine et mesclun de salade	14€

Nos plats

Faux-filet de bœuf irlandais Assortiment de légumes du moment, pommes dauphines	28€
Filet de carrelet en Kadaif Tagliatelles à l'encre de seiche	27€
Pluma de cochon ibérique gratiné au chorizo Petits légumes et pommes de terre grenailles confites au thym	26€
Tournedos de saumon Bømlø sur le grill Petits légumes et risotto au Grana Padano	26€
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€
Baba au rhum revisité, chantilly au citron vert et confit de rhubarbe Boule de glace	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 pêche sanguine, fraise, citron, rhubarbe, orange sanguine</i>	2,50€/boule