

La carte éphémère

Nos entrées

Escargots de Bourgogne en persillade de la Georgette (1/2 douzaine ou douzaine)	8 € / 15 €
Salade gourmande du chef, volaille aux morilles et bresaola	14 €
Asperges blanches de la ferme Brumpter, sauce hollandaise	15 €
Cassolette de carrelet, saumon et crevettes Black Tiger	16,50 €

Nos plats

Noix d'entrecôte Angus, jus corsé et beurre maître d'hôtel à l'estragon Gratin dauphinois	28,50 €
Pavé d'espadon grillé, sauce vierge citronnée Tagliatelles fraîches	26 €
Brochette de lotte, sauce safranée Petits légumes du moment	27 €
Rumsteck d'agneau au chorizo, cuit à basse température Petits légumes et pommes grenailles	26,50 €
Tatin de carottes, jus de carotte réduit à l'orange et au gingembre Petits légumes croquants	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 €
Tarte meringuée à la rhubarbe et à la fraise, boule de glace	9 €
Coupe de glaces et sorbets artisanaux Erhard glacier du Bas-Rhin <i>chocolat, vanille bourbon, verveine, caramel au beurre salé, café, pistache passion, citron, mangue, fraise, banane, ananas</i>	2,50 €/boule