

# La carte éphémère

## Nos entrées

Escargots de Bourgogne en persillade façon Mémé Marianne (½ douzaine ou douzaine)	8 € / 15 €
Pâté en croûte de sanglier au foie gras, pickles de graines de moutarde Mesclun de salades	15,50 €
Blinis de saumon fumé, guacamole et jeunes pousses	14 €
Velouté de butternut aux éclats de marrons, croûtons de pain d'épices	9 €

## Nos plats

Brochette de bœuf normand, jus corsé Petits légumes croquants et mousseline de pommes de terre	27 €
Croustillant de merlu aux épices douces Tagliatelles à l'encre de seiche	26,50 €
Tournedos de saumon lardé sur le gril, sauce safranée Petits légumes croquants	25 €
Pluma de cochon gratinée au chorizo, jus acidulé Lasagnes de légumes	26 €
Lasagnes de légumes oubliés et sablé au Grana Padano Mesclun de salades	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 €
Pain d'épices façon pain perdu, boule de glace et chantilly au mascarpone	10 €
Coupe de glaces et sorbets artisanaux par Jimmy Lavigne « Glaces du Lac » artisan glacier du Kochersberg chocolat, vanille de Madagascar, rhum raisin, bulgare coulis myrtilles, café mangue, passion, poire, citron, framboise rose litchi	2,50 €/boule