

La carte éphémère spéciale Saint-Valentin

Nos entrées

Escargots de Bourgogne en persillade de la Georgette (½ douzaine ou douzaine)	9 € / 16 €
Gravlax de saumon Bomlo à la betterave et vodka Absolut Crème à la baie de Timut	16 €
Crème brûlée au panais et à la truffe Panais en différentes textures et sablé au Grana Padano	14 €
Foie gras de canard, insert à la griotte, chutney de poire aux épices Mini briochette	18,50 €

Nos plats

Filet de bœuf, oignons confits et jus corsé Petits légumes et gratin dauphinois (<i>supplément foie gras poêlé : 5 €</i>)	29 €
Dos de skrei au citron confit, sauce beurre blanc et œufs de poisson Petits légumes rôtis au citron noir	28 €
Conchiglioni farcis à la blette et à la ricotta, gratinés à la scamorza Mesclun de jeunes pousses	20 €
Ballotine de caille aux éclats de morilles, sauce aux cèpes Variation de légumes	27 €

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 €
Pavlova mangue-passion et zestes de combava	10 €
Coupe de glaces et sorbets artisanaux par Jimmy Lavigne « Glaces du Lac » artisan glacier du Kochersberg <i>chocolat, vanille de Madagascar, rhum raisin, bulgare coulis myrtilles, café, snickers mangue, passion, poire, citron, framboise rose litchi</i>	2,50 €/boule