

La carte éphémère

Nos entrées...

Noix de St Jacques juste snackées, vinaigrette safranée et jeunes pousses acidulés	17,00€
Escargots de Bourgogne en persillade façon Mémé Marianne (½ douzaine ou douzaine)	8,00€ / 15,00€
Ravioles de pintade aux écrevisses sur leur velouté de potimarron	16,00€
Pâté en croûte de lapin à la noisette, pistache et à la sauge, jeunes pousses acidulés	15,50€

Nos plats...

Faux-filet de bœuf Normand, fondue d'oignons au thym, jus corsé et aligot à la tomme fraîche de Savoie	28,50€
Croustillant de bar de ligne aux épices et à l'aneth, polenta crémeuse au mascarpone et au safran	27,50€
Ballotine de faisan sauvage, sauce aux morilles, chou rouge aux marrons et pommes dauphines	27,00€
Côte de veau français au saté, petits légumes du moment et pommes dauphines	29,00€
Presca de cochon noir ibérique au chorizo, petits légumes du moment et pommes dauphines	28,00€

Nos desserts...

Assortiment de fromages affinés et sélectionnés par Xavier Thuret MOF 2007	13,00€
Fondant au chocolat noir 60% cuit à la minute (≈15 min.)	9,50€
Café ou thé ... TROP ... gourmand !	12,00€
Tiramisu à la mandarine et aux spéculos, sa boule de glace	9,00€
Coupe de glaces et sorbets artisanaux par Jimmy Lavigne « Glaces du Lac », artisan glacier du Kochersberg :	2,50€/Boule
-Chocolat, Crème de Whisky, Bulgare, Vanille de Madagascar, Café, Pistache de Bronte -Pêche sanguine, Citron, Framboise/Rose/Litchi, Passion, Mangue, Orange sanguine	