



# La carte éphémère

## Nos entrées

Escargots de Bourgogne en persillade de la Georgette (½ douzaine ou douzaine)	8 € / 15 €
Croustillant de pied de cochon, sauce à la moutarde à l'ancienne, crudités	13 €
Ravioles d'églefin aux épices douces, crème de légumes-racine	14,50 €
Crème brûlée au panais et à la truffe, crumble de noisettes	11 €

## Nos plats

Brochette de poire de bœuf Angus, compotée d'oignons et jus corsé Petits légumes croquants et churros de pommes de terre	28 €
Ballotine de pintade aux morilles, jus aux cèpes Rösti de pommes de terre	26 €
Médaillon de lotte en kadaïf, sauce au vin blanc Petits légumes et Käsekneppfle au citron confit	27 €
Crêpes de châtaignes farcies au duo de rognons et riz de veau Sauce à la moutarde à l'ancienne et crudités	26,50 €
Rösti de pommes de terre, crème de moutarde à l'ancienne Variation de 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 €
Crêpe façon Suzette au Grand Marnier, boule de glace vanille et tuile croustillant	8,50 €
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, snickers mangue, passion, poire, citron, framboise rose litchi	2,50 €/boule