

La carte éphémère

Nos entrées...

Tarte fine de filet de lieu jaune éffiloché nacré en basse T°C à l'huile d'olive, cèpes des Vosges rôtis	15,50€
Tempura de noix de St Jacques poire rôtie et bettrave en vinaigrette	16,00€
Terrine de foie gras de canard du Sud-Ouest, brioche cannelle et pâte de coings	17,00€
Escargots de Bourgogne en persillade façon Mémé Marianne (½ douzaine ou douzaine)	8,00€ / 15,00€

Nos plats...

Faux-filet de bœuf Charolais français, petits légumes rôtis du moment	27,50€
Risotto au safran crémeux au mascarpone et sa poêlée de girolles fraîches	23,00€
Médaille de lotte au chorizo petits légumes du moment et jus corsé	26,00€
Rôti de gigot de porcelet français, choucroute braisée à l'oignon et au thym et pommes dauphines	24,00€
Tournedos de filet de carrelet aux épices et son gratin de patate douce	23,00€

Nos desserts...

Assortiment de fromages affinés et sélectionnés pas 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€
Entremet crumble à la quetsche et génoise au cacao, boule de glace	9,00€
Coupe de glaces et sorbets artisanaux par Jimmy Lavigne « Glaces du Lac », artisan glacier du Kochersberg : -Glace d'Automne, Crème de Whisky, Bulgare, Vanille de Madagascar, Verveine, Chocolat -Passion, Pêche sanguine, Citron, Fruits des bois, Poire, Quetsche	2,50€/Boule