

La carte éphémère

Nos entrées

Pâté en croûte de lapin, parfum de cognac et brisures de morilles Mesclun de salade	17€
Escargots de Bourgogne en persillade façon Mémé Marianne (½ douzaine ou douzaine)	8€ / 15€
Carpaccio de poulpe, vinaigrette au safran Pickles de légumes racines	16,50€
Timbale de noix de Saint-Jacques et blanc de seiche Ail noir et épices douces	16€
Asperges blanches juste tiédies, émulsion citronnée et herbes fraîches	14€

Nos plats

Duo de bœuf, compotée d'oignons au thym et jus corsé Gratin dauphinois	26€
Croustillant de merlu de ligne, sauce vin blanc Variation de petits légumes	26€
Selle d'agneau rôtie, abricot et pignon de pin Assortiment de légumes du moment, gnocchis de pomme de terre fondants	27€
Filet de turbot rôti Risotto aux asperges	28€
Plat végétarien du chef	20€

Nos desserts

Assortiment de fromages affinés et sélectionnés pas Xavier Thuret MOF 2007	13€
Fondant au chocolat noir 60% cuit à la minute (≈15 min)	9,50€
Café ou thé... TROP... gourmand!	12€
Cheesecake, notes d'agrumes yuzu-mandarine Sablé au spéculoos	9€
Coupe de glaces et sorbets artisanaux par Jimmy Lavigne « Glaces du Lac » artisan glacier du Kochersberg <i>chocolat, crème de whisky, bulgare, vanille de Madagascar, café, pistache de bronte pêche sanguine, fraise, citron, rhubarbe, orange sanguine</i>	2,50€/boule