

# La carte éphémère

## Nos entrées...

Gougeonnettes de filet de lotte en tempura de sarrasin, pesto d'artichaut et jeunes pousses	16,00€
Strudel de queues d'écrevisses, baies de Sanshô et fondue de poireaux	16,00€
Tartelette d'oignons rouges confits et sa poire de ris de veau meunière, jus corsé	15,50€
Terrine de foie gras de canard du Sud-Ouest marbrée au plat de côte de bœuf Limousin, marmelade de coings	17,00€

## Nos plats...

Tournedos de saumon d'Irlande, sauce au vin blanc et sa variation de légumes	25,50€
Punta de Lomo de cochon noir ibérique, jus corsé et ses petits légumes du moment	26,50€
Croustillant de merlu de ligne, risotto au Grana Padano et caviar d'aubergines	26,00€
Filet de bœuf Charolais, tomate provençale et pommes de terre grenailles au thym	28,50€
Cordon bleu de veau aveyronnais au jambon Rostello et emmenthal, ses frites fraîches maison et jeunes pousses	25,50€

## 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€
Soufflé glacé à la Griottine Originale, crème montée à la vanille de Madagascar et poudre de praline rose	9,00€
Coupe de glaces et sorbets artisanaux par Jimmy Lavigne « Glaces du Lac », artisan glacier du Kochersberg :	2,50€/Boule
-Pistache de Bronte, Rhum-Raisin,, Bulgare, Vanille de Madagascar, Cookies, Chocolat -Abricot, Framboise/Rose/Litchi, Fraise, Citron, Fruits des bois, Passion	