

## *La carte éphémère*

### *Nos entrées...*

Déclinaison de légumes printanniers façon aïoli provençal à l'ail noir confit	13,50€
Cassolette de crevettes sauvages et blancs de seiche aux épices douces	14,50€
Accras de tourteau et mayonnaise au chipotle, jeunes pousses de tournesol	15,50€
Ravioles de jambon fumé de sanglier au pesto à l'ail des ours, chou fleur à l'huile d'olive	15,00€

### *Nos plats...*

Filet de bœuf normand fondue d'oignons, petits légumes et pommes dauphines	28,50€
Suprême de volaille fermière d'Alsace, petits légumes de printemps et jus corsé	26,50€
Croustillant de filet de sandre et son risotto de boulgour	25,50€
Noix de St Jacques poêlées et ses petits légumes	27,00€
Brochette de gigot de chevreuil de la chasse de Altorf pickles de radis blanc et poêlée de légumes racines	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€
Gaufre et ses pommes caramélisées, boule de glace	9,00€
Café ou thé ...TROP...gourmand !	12,00€
Coupe de glaces et sorbets artisanaux par Jimmy Lavigne « <i>Glaces du Lac</i> », artisan glacier du Kochersberg : -Carasel, Chocolat Equateur, Pistache, Vanille de Madagascar, Café, Chocolat blanc -Citron, Passion, Framboise, Fraise	2,50€/Boule