

La carte éphémère

Nos entrées...

| | |
|---|--------------------------------------|
| Beignets au boudin noir, crème Dubarry et ail confit | 13,00€ |
| Strudel aux queues d'écrevisses et chutney de wakamé à l'orange | 14,50€ |
| Escargots de Bourgogne en persillade façon Mémé Mariane | 1/2 douzaine 8,00€ / Douzaine 16,00€ |
| Carpaccio de poulpe comme un ceviché au pamplemousse et perles de kalamansi | 15,50€ |
| Terrine marbrée de foie gras de canard et joue de bœuf aux éclats de morilles, mesclun de jeunes pousses | 16,00€ |

Nos plats...

| | |
|---|--------|
| Carré de veau fondant français, lasagnes aux légumes et jus corsé | 26,00€ |
| Brochette de filet de bœuf Irlandais en marinade Chaliapin et sa moëlle au sel de Guérande, petits légumes et pommes dauphines | 29,50€ |
| Kadaïf de merlu de ligne, sauce au vin blanc et petits légumes du moment | 24,50€ |
| Noix de St Jacques rôties, risotto au Grana Padano | 27,00€ |
| Demi pigeonneau rôti, printanière de légumes aux champignons et son jus | 27,50€ |

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€ |
| Brioche façon pain perdu à la praline rose et sa boule de glace | 9,00€ |
| Coupe de glaces et sorbets artisanaux par Jimmy Lavigne « Glaces du Lac », artisan glacier du Kochersberg : | 2,50€/Boule |
| -Nutty, Pistache, Banane Gourmande, Vanille de Madagascar, Grand Marnier, Coco -Bora Bora, Passion, Orange sanguine, Citron Vert et Combawa, Mandarine, Framboise / Rose / Litchi | |