

La carte éphémère

Nos entrées

Escargots de Bourgogne en persillade de la Georgette (½ douzaine ou douzaine)	8 € / 15 €
Pressé de foie gras de canard et de joue de bœuf confite Mesclun de jeunes pousses	16,50 €
Asperges blanches de la ferme Brumpter, sauce hollandaise	15 €
Gravlax de saumon à la betterave et au gin, crème d'Isigny, jeunes pousses	14,50 €

Nos plats

Onglet de bœuf, compotée d'oignons, jus à la sauge Petits légumes croquants et pommes mitrailles confites au thym	26,50 €
Croustillant de merlu de ligne, sauce au vin blanc Tagliatelles fraîches	26 €
Pavé de thon albacore snacké à la plancha, vierge aux agrumes Petits légumes et knepfles au fromage blanc	25,50 €
Rumsteck d'agneau cuit à basse température gratiné au chorizo Lasagnes de champignons	27 €
Tatin de carottes au miel et feta Petits légumes et knepfles au fromage blanc	20 €

Nos desserts

Assortiment de fromages affinés et sélectionnés par Xavier Thuret MOF 2007	13 €
Fondant au chocolat noir 60% cuit à la minute (≈15 min)	9,50 €
Café ou thé... TROP... gourmand!	12 €
Tarte meringuée à la rhubarbe, glace à la fraise	9 €
Coupe de glaces et sorbets artisanaux Erhard glacier du Bas-Rhin <i>chocolat, vanille bourbon, crème de whisky, lait d'amande, café, spéculoos, pistache passion, citron, mangue, poire, fraise, rhubarbe</i>	2,50 €/boule