

La carte éphémère

Nos entrées...

Capuccino de queues d'écrevisses aux artichauts et tomates confites, émulsion balsamique	15,50€
Tartare juste snacké de thon rouge à la coriandre et son mesclun de jeunes pousses	14,50€
Tartelette de sots-l'y-laisse de dinde aux morilles	15,00€f
Pressé de joues de bœuf et foie gras de canard, son bouquet de salade	15,50€
Escargots de Bourgogne, beurre persillé façon Mémé Marianne douzaine ou demi-douzaine	7,00€/14,00€

Nos plats...

Pavé de saumon Label Rouge de Norvège laqué au miel et au Xérès, gomasio et petits légumes	24,50€
Suprême de pintade , jus corsé et ses petits légumes	24,50€
Poêlée de pétoncles, cacahuètes torréfiées et épices aux agrumes, nouilles à l'asiatique	24,00€
Filet de bœuf race Montbéliarde, fondue d'oignons et gratin de patate douce, panais et topinambours	25,00€
Brochette de chorizo ibérique et échine de cochon Label Rouge gratinée au Grana Padano et leur focaccia à la provençale	25,00€
Variation de légumes rôtis au four sur assiette	20,50€
Foie de veau meunière et son écrasé de pommes de terre	23,00€

Nos desserts...

Assortiment de fromages affinés et sélectionnés pas Xavier Thuret MOF 2007	11,00€
Fondant au chocolat noir 60% cuit à la minute (≈15 min.)	9,50€
Café ou thé ...TROP...gourmand !	11,00€
Pavlova à la mangue et au gingembre, sorbet pavana	9,00€
Coupe de glaces et sorbets artisanaux par Jimmy Lavigne « Glaces du Lac », artisan glacier du Kochersberg :	2,50€/Boule

-Cookie, Bulgare/Rhubarbe, Banane gourmande, Pistache de Bronte, Rumtopf, Vanille de Madagascar
-Framboise/Rose/Litchi, Pavana, Passion, Citron vert/Combawa, Fraise/Basilic, Rhubarbe

Prix nets en Euros. Service inclus.