

La carte éphémère

Nos entrées

Escargots de Bourgogne en persillade de la Georgette (½ douzaine ou douzaine)	8 € / 15 €
Pâté en croûte de chasse, insert au foie gras, chutney de dattes Mesclun de jeunes pousses	15 €
Cassolette d'encornets et de crevettes Black Tiger aux épices douces, sauce au vin blanc	16 €
Tartelette au maroilles, mesclun de jeunes pousses et graines de courge	12,50 €

Nos plats

Faux-filet de bœuf charolais, compotée d'oignons Petits légumes croquants et churros de pommes de terre	28 €
Dos de cabillaud en kadaïf, vierge d'agrumes Flan de légumes	26,50 €
Pavé de lieu jaune, sauce au vin blanc Variation de légumes et gnocchis de pommes de terre	28 €
Magret de canard sur le gril, jus acidulé Lasagne de légumes gratinée au Grana Padano	27,50 €
Conchiglioni farcis aux épinards, à la ricotta et à la blette, scamorza fumée Mesclun de jeunes pousses	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 €
Verrine de crémeux passion-chocolat et roquette	7,50 €
Coupe de glaces et sorbets artisanaux Erhard glacier du Bas-Rhin <i>chocolat, vanille bourbon, crème de whisky, bulgare, café, banane, mangue, passion, citron, framboise rose litchi, pomme verte, poire</i>	2,50 €/boule