

# La carte éphémère

## Nos entrées...

Strudel aux queues d'écrevisses, écrasé de courge muscade	15,00€
Tartelette aux girolles, tapenade d'artichaut et Tête de Moine	14,50€
Gravlax de saumon, jeunes pousses de tournesol et ail noir confit	14,50€
Bruschetta de crème de petits pois au mascarpone, copeaux de figatelli	13,00€

## Nos plats...

Suprême de pintade farci au foie gras de canard, jus corsé et variation de petits légumes	26,00€
Punta de lomo de cochon noir ibérique Duroc, gnocchis de patate douce au guanciale	25,00€
Côtelettes d'agneau en croûte de chorizo, petits légumes du moment	25,50€
Brochette d'espadon aux épices douces, pressé de légumes du soleil	24,00€
Filet de bœuf d'Irlande, jus corsé, variation de légumes et pomme dauphine aux amandes	34,00€

## Nos desserts...

Assortiment de fromages affinés et sélectionnés par 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€
Strudel aux quetsches, cannelle et vanille, boule de glace au spéculos	9,00€
Coupe de glaces et sorbets artisanaux par Jimmy Lavigne « Glaces du Lac », artisan glacier du Kochersberg :	2,50€/Boule
-Chocolat, Bulgare-Myrtilles, Café, Rhum-Raisin, Vanille de Madagascar, Spéculos -Fruits des bois, Mangue, Passion, Fraise, Framboise, Citron	