

La carte éphémère

Nos entrées

Pâté en croûte de volaille, foie gras et abricot Mesclun de salade	17€
Escargots de Bourgogne en persillade façon Mémé Marianne (½ douzaine ou douzaine)	8€ / 15€
Cassolette d'encornets aux épices douces Sablé parmesan	14€
Tartare de saumon juste snacké aux épices douces Mangue et herbes fraîches	16€

Nos plats

Cœur de faux-filet, jus corsé Variation de légumes et pommes grenailles confites au thym	28,50€
Côte de cochon gratinée au chorizo Variation de légumes et gratin de patate douce	27,50€
Tournedos de saumon sur le grill, sauce safranée Petits légumes et pommes dauphines	27€
Quasi de veau cuit en basse T°, jus acidulé Variation de petits légumes et polenta à la pistache	27,50€
Croustillant de merlu de ligne, sauce vin blanc Tagliatelles à l'encre de seiche	26€

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 tatin Sablé à la fleur de sel et caramel	9€
Coupe de glaces et sorbets artisanaux par Jimmy Lavigne « Glaces du Lac » artisan glacier du Kochersberg <i>chocolat, crème de whisky, bulgare, vanille de Madagascar, café, pistache de Bronte pêche sanguine, citron, framboise/rose/litchi, passion, mangue, orange sanguine</i>	2,50€/boule