

La carte éphémère

Nos entrées

Escargots de Bourgogne en persillade façon Mémé Marianne (½ douzaine ou douzaine)	8 € / 15 €
Duo de foie gras, pain brioché, chutney de mangue aux épices Jeunes pousses	18,50 €
Œuf façon meurette, sauce vin rouge Lard fumé et champignons	14 €
Tartelette aux girolles et aux champignons de Paris Jus corsé et tête de moine	13,50 €
Cassiolette de blancs d'encornets, sauce au vin blanc Crumble au parmesan	14,50 €

Nos plats

Faux-filet de bœuf normand, compotée d'oignons Petits légumes et pommes grenailles au thym	28 €
Crêpe farcie aux rognons, moutarde à l'ancienne Crudités	23,50 €
Pavé de lotte en kadaïf, sauce au vin blanc Petits légumes croquants et gnocchis de pommes de terre	28 €
Filet de sandre rôti au beurre Assortiment de légumes et tagliatelles fraîches	25 €
Gnocchis de pommes de terre, crème de champignons Petits légumes croquants	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 €
Brioche façon pain perdu, caramel au beurre salé et boule de glace	9 €
Coupe de glaces et sorbets artisanaux par Jimmy Lavigne « Glaces du Lac » artisan glacier du Kochersberg chocolat, rhum raisin, vanille de Madagascar, café, spéculos mangue, passion, mandarine, citron, framboise	2,50 €/boule