

La carte éphémère

Nos entrées

Escargots de Bourgogne en persillade de la Georgette (½ douzaine ou douzaine)	8 € / 15 €
Pressé de foie gras de canard et paleron de bœuf braisé Mesclun de jeunes pousses	16,50 €
Asperges blanches des Landes, mayonnaise citronnée et feuilleté aux graines	15,50 €
Ravioles de saumon Label Rouge, fondue de poireaux et sauce au vin blanc	14,50 €

Nos plats

Onglet de bœuf, compotée d'oignons, jus à la sauge Petits légumes croquants et churros de pommes de terre	26,50 €
Croustillant de merlu de ligne, sauce au vin blanc Tagliatelles à l'encre de seiche	26 €
Filet de maigre, sauce au vin blanc Petits légumes et knepfles au fromage blanc	27,50 €
Pluma de cochon gratinée au chorizo, jus acidulé Variation de légumes printaniers	26 €
Tatin de carottes au miel et feta Petits légumes et knepfles au fromage blanc	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 citron-gingembre à ma façon	8 €
Coupe de glaces et sorbets artisanaux Erhard glacier du Bas-Rhin <i>chocolat, vanille bourbon, crème de whisky, bulgare, café, spéculoos</i> <i>passion, citron, mangue, poire, cassis</i>	2,50 €/boule