

La carte éphémère

Nos entrées

Escargots de Bourgogne en persillade de la Georgette (½ douzaine ou douzaine)	8 € / 15 €
Salade gourmande du chef et copeaux de bresaola	14 €
Asperges blanches de la ferme Brumpter, sauce hollandaise	15 €
Quenelles de brochet à la lyonnaise, sauce aux écrevisses	16 €

Nos plats

Noix d'entrecôte Angus, jus corsé et beurre maître d'hôtel à l'estragon Gratin dauphinois	28,50 €
Pavé d'espadon sur le grill, sauce vierge aux olives noires Pâtes fraîches	26 €
Filet de flétan en kadaïf, sauce safranée Petits légumes du moment	28 €
Grenadin de veau cuit à basse température, sauce aux morilles Petits légumes et pommes grenailles au thym	27 €
Gnocchis de pommes de terre maison, gratinés au parmesan Caviar d'aubergines et coulis de tomates	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 €
Tarte meringuée à la rhubarbe et à la fraise, boule de glace	9 €
Coupe de glaces et sorbets artisanaux Erhard glacier du Bas-Rhin <i>chocolat, vanille bourbon, verveine, caramel au beurre salé, café, pistache passion, citron, mangue, fraise, banane, ananas</i>	2,50 €/boule