

La carte éphémère

Nos entrées...

Terrine de foie gras de canard du Sud-Ouest fait maison, brioche et poire confite aux épices	17,00€
Escargots de Bourgogne en persillade façon Mémé Marianne (½ douzaine ou douzaine)	8,00€ / 15,00€
Ravioles à la Ricotta et à la truffe sur un velouté de potimarron	14,50€
Pâté en croûte de la chasse au sanglier et chevreuil, sa trilogie de carottes	15,00€

Nos plats...

Noix d'entrecôte de bœuf d'Irlande, sauce béarnaise et paillasson de pommes de terre et potimarron	28,50€
Tempura de filet d'espadon, sauce au vin blanc, risotto au safran	26,00
Magret de canette, chou rouge aux marrons, pommes dauphines et jus corsé	27,00€
Joue de bœuf fondante, aligot à la tomme de montagne et jus aux cèpes	27,50€
Blanquette de poissons : turbot, crevettes sauvages et quenelle, riz de Camargue et fleuron au beurre de Charente	28,50€

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€
Tarte tatin aux coings, sablé aux Gavottes ® et glace spéculos	9,00€
Coupe de glaces et sorbets artisanaux par Jimmy Lavigne « Glaces du Lac », artisan glacier du Kochersberg : -Chocolat, Crème de Whisky, Bulgare, Vanille de Madagascar, Café -Pêche sanguine, Citron, Framboise/Rose/Litchi, Abricot, Mangue	2,50€/Boule