

La carte éphémère

Nos entrées...

Tarte fine aux girolles fraîches et son espuma de Reblochon	16,50€
Strudel de tourteau émietté aux épices douces et herbes fraîches sur sa fondue de poireaux	15,50€
Terrine de foie gras de canard du Sud-Ouest, brioche cannelle et pâte de coings	17,00€
Escargots de Bourgogne en persillade façon Mémé Marianne (½ douzaine ou douzaine)	8,00€ / 15,00€

Nos plats...

Pavé de rumsteak de bœuf Charolais français, petits légumes rôtis et pommes dauphines	27,50€
Fondant de râble de lapin, farce fine aux champignons et foie gras et risotto au parmesan	25,00€
Pavé de saumon d'Ecosse pané aux graines de lin, blinis de maïs, tombée de chou blanc aux épices coco et estragon	26,00€
Tartare de thon rouge qualité extra sashimi, herbes fraîches et épices colombo, roquette et jeunes pousses	25,50€
Magret de canette rôti, sauce à la figue et käsespaetzlés	25,50€

Nos desserts...

Assortiment de fromages affinés et sélectionnés pas 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€
Tiramisu du verger à la pomme et à la figue, crumble amandes et praline rose, boule de glace	9,00€
Coupe de glaces et sorbets artisanaux par Jimmy Lavigne « Glaces du Lac », artisan glacier du Kochersberg :	2,50€/Boule
-Praliné, Crème de Whisky, Bulgare/Mûre, Vanille de Madagascar, Verveine, Chocolat -Passion, Pêche sanguine, Citron, Fruits des bois, Fraise/Basilic, Quetsche	