

La carte éphémère

Nos entrées...

Tarte fine aux trompettes de la mort, éclats de sablé au parmesan jus corsé et fondue de poireaux	15,50€
Beignet de crevettes sauvages en tempura, jeunes pousses en vinaigrette et pickles de melon	14,00€
Terrine de foie gras de canard du Sud-Ouest, brioche à la 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...

Entrecôte de bœuf Charolais français, bouquet de légumes et pommes dauphines	28,50€
Pavé d'espadon aux épices, risotto crémeux au mascarpone et au parmesan	25,50€
Cordon bleu de saumon, truite fumée et tomme de Savoie petits légumes du moment et bisque au safran	27,50€
Rôti de gigot de porcelet français, choucroute braisée à l'oignon et au thym et pommes dauphines	25,00€
Rognons de veau en portefeuille, sauce moutarde à l'ancienne et bouquet de légumes	23,00€

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€
Tartelette tatin aux coings et praliné, caramel au beurre salé et glace au yaourt bulgare	9,00€
Coupe de glaces et sorbets artisanaux par Jimmy Lavigne « Glaces du Lac », artisan glacier du Kochersberg : -Glace d'Automne, Crème de Whisky, Bulgare, Vanille de Madagascar, Verveine, Chocolat Blanc -Pêche sanguine, Citron, Fruits des bois, Poire, Quetsche	2,50€/Boule