

# La carte éphémère

## Nos entrées

Pressé de queue de bœuf et foie gras de canard Mesclun de salade	17€
Escargots de Bourgogne en persillade façon Mémé Marianne (½ douzaine ou douzaine)	8€ / 15€
Fingers de pieds de cochon, gelée de coings Assortiment de crudités	14€
Tartelette de poulpes aux herbes fraîches, vinaigrette à la griotte	16€

## Nos plats

Filet de bœuf, beurre marchand de vin Variation de légumes et pommes grenailles confites au thym	29€
Canette rôtie, jus à l'abricot Variation de légumes et gnocchis de pommes de terre	26€
Fricassé de Lotte et crevettes sauvages Tagliatelles fraîches	26€
Rognons de veau en portefeuille, sauce moutarde Mesclun de salade	25€
Croustillant de poisson, sauce vin blanc Petits légumes et risotto au safran	27€

## 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€
Cheesecake au yuzu-mandarine Sablé au spéculoos	9€
Coupe de glaces et sorbets artisanaux par Jimmy Lavigne « Glaces du Lac » artisan glacier du Kochersberg <i>chocolat, crème de whisky, bulgare, vanille de Madagascar, café, pistache de Bronte pêche sanguine, citron, framboise/rose/litchi, passion, mangue, orange sanguine</i>	2,50€/boule