

# *L'ardoise du moment...*

## *Nos entrées...*

Tartelette aux champignons et son escalope de foie gras poêlée	15,00€
Tartare juste snacké de thon rouge aux herbes fraîches	15,50€
Terrine marbrée de queue de boeuf et foie gras de canard	14,50€
Eclair au boudin blanc de Rethel et son râble de lapin, crème de morilles	14,00€

## *Nos plats...*

Tournedos de saumon au gomasio, petits légumes et sauce au vin blanc	24,00€
Suprême de volaille fermière et ses petits légumes	22,50€
Abanico de cochon noir ibérique, jus corsé et petits légumes	24,00€
Brochette de filet de veau et rumsteak de bœuf, petits légumes et sauce hollandaise	23,50€
Filet de maigre de ligne et son risotto au safran	24,00€

## *Nos desserts...*

Assortiment de fromages affinés par Xavier Thuret MOF 2007	11,00€
Moelleux au chocolat noir 60% cuit à la minute (≈15 min.)	9,50€
Café ou thé ...TROP...gourmand !	11,00€
Coupe de glaces et sorbets artisanaux par Jimmy Lavigne « Glaces du Lac », artisan glacier du Kochersberg	2,50€/Boule