



LES ATELIERS D'HIVER DU COTTAGE

# COTTAGE BISE

*à la Carte*



CHEF À DOMICILE –  
LA GASTRONOMIE DU BORD DU LAC  
D'ANNECY S'INVITE CHEZ VOUS

@COTTAGEBISE



# MENU

## ENTRÉES

- Le Gravlax de truite de nos régions, Betterave
- Le Homard aux agrumes
- Le Foie gras chaud aux légumes d'hiver
- Oeuf parfait aux cèpes et crosnes

## PLATS

- Filet de Chevreuil comme un grand veneur, Salsifis & Café
- Ris de veau à la noisette, risotto de butternut
- La lotte, choux rouge confit et moutarde violette
- La saint Jacques juste saisie, poireaux aux algues et beurre monté

## DESSERTS

- La pomme, crème à la cannelle, crumble de noisette
- Citron et coco meringué, biscuit moelleux au miel
- Ille flottante passion mangue et combats
- Poire pochée tonka, crémeux chocolat et biscuit cacao

*Notre carte est également disponible en version végétarienne*

CHEF À DOMICILE -  
LA GASTRONOMIE DU BORD DU LAC  
D'ANNECY S'INVITE CHEZ VOUS

@COTTAGEBISE