



Notre sélection pour commencer agréablement votre repas...

Côtes-du-Roussillon Blanc « Les Sorcières » – Clos des Fées 2021	10 €
Cocktail du Moment	16 €
Coupe de Champagne Deutz Brut	14 €
Coupe de Champagne Deutz Rosé	16 €
Moscato d'Asti DOCG - D. Lumine 2021	10 €
Gewurztraminer « Vendanges Tardives » - Famille Hugel	15 €

MENU COTTAGE ETE 2022

Composez votre Menu au gré de vos envies
Parmi les plats de la carte

Entrée – Plat – Dessert : 68 €

Entrée – Plat – Fromage – Dessert : 75 €

Entrée – Poisson – Viande – Dessert : 94 €

ENTREES

Langoustines Rôties, Velouté Dubarry, Pain d'Epices, Jus de Volaille Réduit	35 €
L'Ombre Chevalier en Gravlax, Vinaigrette de Raifort, Concombre et Yaourt à la Grecque	31 €
Thon Sashimi Soja-Gingembre et Mousse de Brebis de Talloires, Avocat et Pickles	28 €
Foie Gras de Canard Poché dans un Bouillon Dashi et Petits Légumes	32 €
Le Melon Charentais, Fruits Rouges et Pêche, Sorbet Bière Blanche	22 €

PLATS

Maigre Juste Saisi, Céleri et Pomme au Four, Anguille Fumée	38 €
Maquereau de Ligne à la Plancha, Sauce Romesco à la Catalane, Fenouil et Tomates Séchées	35 €
Dos de Turbot Rôti, Mouclade et Poireaux Fondants, Pommes Grenailles	32 €
Pigeon Cuit sur le Coffre, Umami et Chou Chinois, Réduction Citronnelle	37 €
Cœur de Ris de Veau Croustillant, Girolles et Gnocchis, Sauce comme une Blanquette	39 €
Le Bœuf en Duo : La Joue Longuement Confitée et le Persillé Minute, Déclinaison autour de la Carotte et Oignons Grelots	34 €

DESSERTS

A commander en début de repas de préférence

Sélection de Fromages de nos Régions	15 €
Abricot Façon Tatin, Crème Mascarpone au Thym, Sorbet Citron-Serpolet	16 €
La Framboise d'Eté, Fromage Frais de Brebis de Talloires, Sorbet Poivron Piquillos	16 €
Le Chocolat, Crèmeux Lacté, Mousse Légère au Cacao, Sorbet Pomme Chartreuse	16 €