



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 AUTOMNE

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

Entrée – Plat – Dessert : 69 €

Entrée – Plat – Fromage – Dessert : 76 €

Entrée – Poisson – Viande – Dessert : 95 €

ENTREES

Escargots de Vendée en Raviole Ouverte, Cèpes et Jambon Affiné de la Maison Baud, Emulsion d'Ail et Persil	28 €
Oeuf Bio Parfait, Crème de Panais et Pignons de Pin, Crumble à la Châtaigne	25 €
Foie Gras de Canard Cuit à la Feuille de Figuiers, Oignons Doux au Sirop d'Erable	30 €
Rillettes de Féra de nos Lacs Grillée au Barbecue, Radis Rose et Raifort, Condiments Butternut	29 €

PLATS

Lotte Contisée au Haddock Fumé et Nori, Mousseline de Cerfeuil Tubéreux et Champignons, Jus au Vin Rouge et Epices	38 €
Omble Chevalier Basse Température et Brochet frit en Mousseline, Beurre de Miso et Butternut	35 €
Poulpe Persillé aux Palourdes et Amandes de Mer, Artichaut & Fenouil en Déclinaison, Huile de Pin	36 €
Pigeon Cuit sur le Coffre, Déclinaison autour de la Betterave, Jus Réduit aux Baies Rouges	37 €
Cœur de Ris de Veau Croustillant, Prunes et Topinambour, Echalotes Confites en Sauce	39 €
Filet de Bœuf, Pied de Porc et Foie Gras en Crépinette, Cannelloni de Cèpes et Artichaut au Jus de Truffes	40 €

DESSERTS

A commander en début de repas

Sélection de Fromages de nos Régions	15 €
Baba au Rhum, Crème Montée & Pommes Caramélisées, Sorbet Pomme et Thé Earl Grey	16 €
Le Potimarron sur un Biscuit Spéculos, Crèmeux Vanille et Granité Marron Whisky	16 €
Chocolat et Noisettes Torréfiées, Parfum de Topinambour, Vanille	16 €
Parfait Glacé et Crumble Noix de Coco, Crèmeux Passion, Ananas et Confit de Mangue	16 €