

A l'apéritif pour commencer agréablement votre repas

Côtes-du-Roussillon « Les Sorcières » - Clos des Fées	10 €
Cocktail du Moment	16 €
Champagne Veuve Clicquot Rosé	15 €
Gewurztraminer « Vendanges Tardives » - Famille Hugel	15 €

MENU A 48 €

Le Melon Charentais, Sorbet Lait de Chèvre de Talloires & Burrata, Fraise & Balsamique



Lisette de Petite Pêche en Escabèche, Royale d'Épinards & Persil,
Concombre, Citron Confit



Petit Palet Breton à la Crème de Timur,
Sorbet Menthe Citron

MENU « LE COTTAGE »

Composez votre menu au gré de vos envies
Dans les différents plats de la carte

Entrée – Poisson ou Viande – Dessert : 60 €

Entrée – Poisson ou Viande – Fromages - Dessert : 67 €

Entrée – Poisson - Viande – Fromages - Dessert : 85 €

Au-delà de 6 convives, un pré-choix est demandé.

Entrées

Le Melon Charentais, Sorbet Burrata & Lait de Chèvre de Talloires, Fraise & Balsamique	18 €
Le Foie Gras de Canard Extra Champagne & Beaume de Venise en Gelée, Oignons Doux & Nectarines en Marmelade	25 €
Feuille à Feuille de Langoustine & Saint-Jacques, Pomme Verte, Grenade, Combawa & Vanille Bourbon	27 €
Mi Cuit de Thon Rouge en Tartelette, Nori, Avocat Wasabi & Radis Noir	29 €
La Betterave & La Pomme Acidulée, Crème d'Aneth, Citron Vert, Haddock Fumé	22 €

Poissons / Viandes

Homard Breton Juste Saisi, Pêche Verveine & Petits Pois, Muscat & Gingembre (Supplément Menu à 7 €)	40 €
Lisette de Petite Pêche en Escabèche, Royale d'Épinards & Persil, Concombre, Citron Confit	33 €
Dos de Turbot Rôti Contisé au Lard de Savoie, Huître Pochée & Beurre d'Herbes du Potager	36 €
Suprême de Caille De Vendée, Réduction de Raisin Noir, Quinoa au Basilic, Légumes Primeurs	33 €
Cœur de Ris de Veau Croustillant Laqué aux Ecrevisses, Girolles d'Été, Pommes Rattes à l'Huile de Truffes	37 €
Le Bœuf dans le Filet, Pommes de Terre & Cacahuètes en Emulsion, Légumes d'Été	35 €

Desserts

À commander en début de repas de préférence

Sélection de Fromages	16 €
La Pêche Pochée à la Verveine, Petit Macaron, Notes d'Agrumes, Sorbet Bière du Mont-Blanc et Pêche de Vigne	16 €
Le Chocolat, Parfait Glacé au Café, Crème à la Fève de Tonka, Meringue au Grué de Cacao	16 €
La Cerise, Crème Glacée Vanille et Lait de Chèvre de Talloires, Bavaroise au Miel & Sablé Cannelle	16 €
La Framboise, Crème de Burrata, Sorbet Menthe Citron, Streusel aux Amandes	16 €