



Chère Madame, Cher Monsieur,
Chers Hôtes.

Ce fut un vrai plaisir de vous recevoir durant l'été 2022 et de partager un moment de vie avec vous.

Nous sommes maintenant fermés pour la période hivernale.

Notre réouverture est prévue pour la Mi-Avril 2023.

Pour toutes vos demandes, nous restons joignables :

- Par courriel : contact@cottagebise.com
- Par téléphone : +33 04 50 60 71 10

Aussi, à toutes fins utiles, nous vous prions de trouver ci-dessous notre carte d'automne 2022. Cela vous donnera une idée de notre cuisine et de notre Savoir Faire.

Au plaisir de vous recevoir au printemps 2023.

Christine & Jean Claude Bise

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 Roederer Brut	16 €
Coupe de Champagne Roederer Rosé 2014	18 €
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 Figuiier, 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 Confités 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 €