



A l'apéritif pour commencer agréablement votre repas

| | |
|---|------|
| Muscat Beaume de Venise | 8 € |
| Cocktail du Moment | 16 € |
| Champagne Veuve Clicquot Rosé (Coupe) | 15 € |
| Gewurztraminer Vendanges Tardives HUGEL | 15 € |

MENU A 48 €

Crème de Butternut et Marron en Eclats de Noisette, Graine de Courge



Filet de Rouget à la Plancha
Risotto Safranée et Chorizo, Belotta Façon Paella



La Tomme et le Reblochon Fermier

Ou

La Mirabelle, Parfait Glacé aux Noix, Mousse Légère au Café Torréfiée

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 €



Entrées

Le Foie Gras de Canard, Poire Coing et Figue Rôti au Poivre de Madagascar 25 €

L'Œuf de Poule Bio Frit, Homard au Paprika fumé,
Emulsion de Châtaigne Crèmeuse. 29 €

Saumon d'Écosse Confit Basse Température, Topinambour et Artichauts 21 €

Le Potimarron en Velouté, Noix Torréfiés et Foie Gras Poêlé 25 €

Poissons / Viandes

Le Brochet en Mousseline d'Ecrevisses sous une Bisque,
Fèves et Girolles Premiers Légumes d'Automne 30 €

Turbot Rôti sur la Peau, Réduction de Fumé au Parfum de Café,
Panais et Cèpes Bouchons 35 €

Filet de Merlu de Petite Pêche, Anguille Fumée et Cerfeuil Tubéreux
Crèmeux de Fenouil 32 €

Selle d'Agneau, Blettes et Pignons de Pin en Raviole
Polenta au Foin et Jus au Thym 33 €

Côte de Veau Cuite une Nuit, Jus aux Amandes, Tatin de Marrons et Butternut 36 €

Le Pigeon Rôti Foie Gras et Truffes,
Cromesquis à la Moelle, Cèpes et Panais (**Supplément de 5€ au Menu**) 40 €

Desserts :

(À commander de préférence en début de repas)

Sélection de Fromages 15 €

Sélection de Glaces & Sorbets 15 €

La Figue Rôtie au Miel, Biscuit Pain de Gêne, panacotta de Petit Suisse 15 €

La Pomme, Sablé de Cannelle et Poivre Voatsiperifery
Crème Glacée de Pain d'Epices 15 €

La Poire Pochée à la Fève de Tonka, Parfum de Cacao
Et Arlette Croquante Sorbet Poire Coing 15 €

Le Marron en deux Textures, Sorbet à la Bière Rousse du Mont Blanc,
Mousse Lait d'Amandes 15 €