

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 Crémeuse.	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 €