

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 « LE COTTAGE »

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

Entrée – Plat – Dessert : 62 €

Entrée – Plat – Fromages – Dessert : 69 €

Entrée – Poisson – Viande – Fromages – Dessert : 87€

ENTREES

Foie Gras de Canard Extra en Terrine, Rhubarbe, Figes et Framboises, Compotée d'Oignons Doux des Cévennes	25 €
Crème de Butternut, Eclat de Graines de Courge Torréfiées, Chips de Pain et Magret Fumé	22 €
L'Œuf de Poule Bio Cuisson Parfaite, Topinambour et Marrons, Lard Paysan et Chip d'Eryngii	24 €
Mi-Cuit de Thon Rouge, Nori et Citron Jaune, Avocat & Wasabi Picotant, Soja Gingembre	29 €

POISSONS / VIANDES

Filet de Bœuf aux Cèpes sur une Gaufre de Pommes de Terre, Premiers Légumes d'Automne, Jus à la Noisette	35 €
Cœur de Ris de Veau Croustillant Laqué aux Ecrevisses, Chanterelles Persillées et Marrons	37 €
Noix de Saint-Jacques Rôties, Crème de Fenouil et Anguille Fumée, Réduction de Palourdes (<u>Supplément de 5 € au menu</u>)	40 €
Dos de Turbot Rôti Contisé au Lard de Savoie, Artichaut et Butternut en Déclinaison, Beurre d'Herbes de notre Jardin	35 €

DESSERTS

À commander en début de repas de préférence

Sélection de Fromages	15 €
Cromesquis au Chocolat et Gianduja, Sablé et Crème Glacée Noisette Parfait Glacé Chocolat	15 €
Tarte Fine aux Figes, Fraicheur d'Herbes du Jardin, Crème Glacée Petit Suisse - Citron Vert	15 €
Poire Pochée au Vin Chaud et aux Myrtilles Sauvages, Amandes Grillées et Sorbet Fruits Noirs	15 €
La Pomme, Mousse Légère aux Graines de Sarrasin et Sorbet Grenade	15 €
Assortiment de Glaces & Sorbets	15 €