



Notre sélection pour commencer agréablement votre repas...

Côtes-du-Roussillon Blanc « Les Sorcières » – Clos des Fées

Cocktail du Moment

Coupe de Champagne Deutz Brut

Coupe de Champagne Deutz Rosé

Coupe de Champagne Veuve Cliquot Brut

Gewurztraminer « Vendanges Tardives » - Famille Hugel

MENU COTTAGE PRINTEMPS

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

Entrée – Plat – Dessert 67€

Entrée – Plat – Fromages – Dessert 74 €

Entrée – Poisson – Viande – Dessert 90 €

Fromage sur demande

ENTREES

Langoustines Croustillantes, Risotto au Champagne, Emulsion de Citron, Chips de Wakamé	34 €
Truite de nos Régions en Gravelax, Asperges Vertes et Vinaigrette aux Agrumes	30 €
Mousse de Beaufort, Noisettes Torréfiées, Herbes du Jardin et Petit Paris	25 €
Marbré de Foie Gras et Ris de Veau, Jus aux Morilles, Oignons Confits	31 €

PLATS

Filet de Rouget-Barbet à la Plancha, Chipirons Croustillants, Rocher au Safran, Réduction de Soupe de Poisson	38 €
Dos de Bar de Petite Pêche sur le Grill, Asperges Vertes, Beurre aux Herbes, Ecume de Lait au Parfum iodé	35 €
Picanha de Bœuf Black Angus Juste Saisi, Infusion au Foin, Légumes Croustillants, Asperges, Echalotes au Vin de Savoie	32 €
Médailles d'Agneau Rôtis au Romarin, Panisse, Petits Pois Frais, Ail au Four et Jus Court	37 €

DESSERTS

Sélection de Fromages de nos Régions	15 €
Déclinaison autour des Agrumes, Sorbet, Crème Légère et Pain de Gènes	16 €
Fraises de Printemps, Meringue, Crème de Bresse, Rhubarbe Pochée à l'Hibiscus	16 €
Feuille à Feuille de Chocolat, Poivre Voatsiperifery, Fruit de la Passion	16 €