Les Terrasses du Cottage
Restaurant

NOTRE SELECTION POUR COMMENCER AGREABLEMENT VOTRE REPAS…

Cocktail du Moment	17 €
Mocktail Lola *(Gin sans Alcool, Citron Vert, Basilic, Perrier)*	12 €

Coupe de Champagne

Deutz Brut Classique	17 €
Blanc de Blanc Grand Cru « La Grande Colette » - Benoit Cocteaux	23 €
Veuve-Clicquot Rosé	19 €

Verre de Vin

Moscato d'Asti DOCG - D. Lumine	10 €
Gewurztraminer « Vendanges Tardives » - Domaine Willm	15 €
Pouilly-Fumé « Blanc Fumé » – Domaine Pascal Jolivet	14 €

MENU GOURMAND

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

Entrée – Plat – Dessert : 77 €

Entrée – Plat – Fromage – Dessert : 91 €

Entrée – Poisson – Viande – Dessert : 100 €

Après 23h, pour le confort de nos équipes,
Nous vous invitons à prendre place au bar pour prolonger votre soirée.

Entrees

Le Poireau dans une Feuille de Nori, Sauce Gribiche en Déclinaison, Jaune d'œuf Bio, Moutarde à l'Ancienne	25 €
Gravlax D'Omble Chevalier au Poivre de Sichuan, Betterave, Anguille Fumée	31 €
Carpaccio de Langoustine & Betterave, Caviar Français & Noisettes	35 €
Pâté en Croûte Maison au Porc Duroc de Batallé, Veau & Canard, Moutarde de Pistache, Oignons des Cévennes au Pineau des Charentes	26 €
Foie Gras de Canard à la Fleur de Sureau, Oignon Doux & Pomme	31 €

Plats

Dos de Turbot en Croûte de Sésame Noir, Chou-Fleur, Risotto de Petit Epeautre de Sault, Sauce Bonne-Femme	41 €
Duo de Homard & Ballotine de Sole, Bisque au Miso, Chou Chinois, Carotte & Lentilles Soufflées (**+10 € sur le menu**)	47 €
Maigre de Ligne Basse Température, Fenouil, Coquillages, Petits Pois & Beurre de Thym	39 €
Volaille de Bresse en Deux Façons, Girolles & Vin Jaune, Légumes Bio de la Ferme des Castors	39 €
Filet de Bœuf Charolais, Epinard & Gnocchi, Sauce Cerise & Pistache Croustillant de Queue de Bœuf, Pied de Porc & Fois Gras Truffé.	40 €
Chou Braisé Farci aux Champignons, Légumes & Lentilles Beluga, Bouillon Végétal	30 €
Risotto de Petit Epeautre de Sault aux Herbes, Légumes Bio de la Ferme des Castors	29 €

Desserts

A commander en début de repas

Sélection de Fromages de Marc Dubouloz « La Crèmerie des Marchés »	16 €
Framboise, Granité de Chartreuse Verte & Sésame Noir	16 €
Cerise, Spéculos & Crémeux Noix de Coco	16 €
Chocolat, Crémeux Citron Vert & Menthe du Jardin	16 €
Abricot, Mousse de Thé au Jasmin, Glace au Miel & Fruits Secs	16 €