

Le Cottage du lac



Les Entrées

Magret de canard en gravlax, riz croustillant, crème légère au raifort, rubis d'hibiscus	16,00€
Truite du Pays Basque confite aux baies de passion, duo de chou pak choï, coulis de passion au curry	15,50€
Camembert rôti, condiment praliné noix échalotes, pommes fondantes	15,00€

Les Plats

La classique *Côte de bœuf (1 kg) pour deux, échalotes, frites maison	80.00€
Tartare de *bœuf au couteau (150g), frites maison & salade	23.00€
Carré de *cochon de ferme pour deux, pommes de terre grenaille, ail confit	58.00€
Gambas impériales rôties à l'orange sanguine, infusion de coco au galanga & citronnelle duo de carotte	28.00€
Malfatti à la crème de Padano, texture de radis & fine amertume d'ail brûlé	21.00€
Rognon de veau confit à basse température, onctueux de morilles au Porto, primeurs de saison	25.00€

Les Desserts

Assortiment de 3 fromages affinés	11.00€
L'Oréo en clair-obscur : ganache montée au chocolat blanc, crémeux de chocolat noir crumble intense	11.00€
Le Chou Signature: Ganache montée au praliné pistache, confiture de pamplemousse aux baies roses, acidulé de pamplemousse	9.50€
Douceur de sous-bois : Panna cotta au miel sauvage, glace fleur de lait, éclats de pollen sur terre de cacao	9.50€

(*Origine des viandes : Française ou Irlandaise)

