Le Cottage du lac

Les Entrées

Bouillon infusé aux saveurs asiatiques, gambas snackées, soba, légumes croquants	**16,00€**
Mille-feuille de pommes de terre, fricassée de champignons de saison, crémeux à la Tartufata	**15,00€**
Croustillant d'effiloché de canard aux épices orientales, chutney poire & datte	**16,00€**

Les Plats

La classique *Côte de bœuf (1 kg) pour deux, échalotes, frites maison	**80.00€**
Tartare de *bœuf au couteau (180g), sésame, cornichon, œuf marqué au soja, frites maison	**25.00€**
Carré de *cochon de ferme pour deux, pommes de terre grenaille, ail confit	**59.00€**
Pêche du jour, mousseline de brocoli au citron vert, sommités de chou, émulsion de beurre blanc infusé au thé fumé	**28.00€**
Croquette de polenta & Reblochon fondant, crémeux de potimarron, jus végétal corsé	**22.00€**
Epaule de veau confite au Vermouth, patate douce rôtie au miel, éclats de châtaigne Jus de braisage	**28.00€**

Les Desserts

Assortiment de 3 fromages affinés	**11.00€**
Poire pochée au Rooïbos & hibiscus, crémeux au chocolat blanc & cardamone verte Crumble au sarrasin, émulsion au poivre Timut	**11.00€**
L'alliance chocolat noir & orange (ganache chocolat, marmelade, suprêmes, sablé cacao)	**12.00€**
Le flan pâtissier à la vanille, caramel tiède au caramel beurre salé, steuzel au sarrasin Sorbet passion	**12.00€**

(*Origine des viandes : Française ou Irlandaise)