



Le Cottage

Menu de Noël

Mise en bouche

Saumon gravlax, déclinaison d'agrumes,
crème raifort et blinis maison

ou

Escargots en tartelette croustillante , compotée d'oignons,
épinards et crème de cèpes grillés

Omble confit au naturel , fondue de poireaux, belle
raviole noix et oxalis , beurre blanc au caviar

ou

Tourte de volaille fermière, légumes oubliés glacés
et jus corsé

Palet de vache des Lauriers truffé (supplément 9€)

Bûche de Noël aux marrons et clémentines

Mignardises

70€ TTC PRIX NET HORS BOISSONS