



 **Le Cottage**  
**Menu Saint Valentin**

**Amuse bouche**

\*\*\*

**Foie gras et magret de canard fumé,**

déclinaison autour de la poire, vinaigre de gingembre et brioche tiède

\*\*\*

**Bar confit ,**

fondue de poireaux, champignons, purée de panais et sauce champagne

\*\*\*

**Grenadin de veau au thym,**

Cannelloni de potimarron, châtaigne, noix, échalotes confites  
et jus au poivre fumé

\*\*\*

**Demi palet crémeux de vache des "Lauriers",**

Confit d'oignons

\*\*\*

**Délice à la mangue et à la passion et sorbet**

\*\*\*

**Mignardises**



**89 € TTC PRIX NET HORS BOISSONS**



 **Le Cottage**  
**Menu Saint Valentin**

**Amuse bouche**

\*\*\*

**Foie gras et magret de canard fumé,**

déclinaison autour de la poire, vinaigre de gingembre et brioche tiède

\*\*\*

**Bar confit ,**

fondue de poireaux, champignons, purée de panais et sauce champagne

\*\*\*

**Grenadin de veau au thym,**

Cannelloni de potimarron, châtaigne, noix, échalotes confites  
et jus au poivre fumé

\*\*\*

**Demi palet crémeux de vache des "Lauriers",**

Confit d'oignons

\*\*\*

**Délice à la mangue et à la passion et sorbet**

\*\*\*

**Mignardises**



**89 € TTC PRIX NET HORS BOISSONS**