

Nous serons ravis de vous accueillir pour les fêtes au Cottage de Clairefontaine. Le

Cottage sera ouvert :

*Le samedi 24 décembre au soir et le dimanche 25 décembre à déjeuner,
Ainsi que le samedi 31 décembre au soir et le dimanche 1^{er} janvier à déjeuner.*

Nous proposerons également une carte traiteur, à emporter.

Voici les menus que nous proposerons à cette occasion :

Menu de Noël 2022

Dîner du samedi 24 décembre 2022 et déjeuner du dimanche 25 décembre 2022

80€ Mise en bouche, 2 entrées, poisson ou viande, fromage, dessert - hors boisson

95€ Mise en bouche, 2 entrées, poisson, viande, fromage, dessert - hors boisson

Foie gras mi- cuit aux pommes du Pilat, gelée au cidre et tuile croustillante

Ombre chevalier des Fontaines de Beaufort, confit, mousseline de panais aux agrumes

Noix de Saint- Jacques, viennoise de café, crème de topinambour et racines au jus

Et /ou

Chapon farci à la truffe et foies blonds, millefeuille de pommes de terre et champignons, choux farci

Palet de vache du Gaec des Lauriers truffé, un brin de verdure

Boule de Noël aux marrons et clémentine corse

Menu du Réveillon de la Saint Sylvestre, samedi 31 décembre 2022

125 € par personne hors boisson, avec animation musicale

Trois mises en bouche pour accompagner un cocktail maison ou un jus de fruit

Pressé de foie gras et truffe mélanosporum, jeune mesclun et toast

Noix de Saint-Jacques grillée, céleri rôti et fumet de bardes aux pommes du Pilat

Sorbet thym citron et Limoncello

Grenadin de veau en croûte de champignons, gnocchi maison aux truffes, épinards et champignons

Palet de vache du Gaec des Lauriers truffé, un brin de verdure

Marron et clémentine corse en miniature

Entremet chocolat Valrhona et noisettes torréfiées

Déjeuner du jour de l'an, dimanche 1^{er} janvier 2023

65€ hors boissons

Pressé de foie gras et truffe mélando, jeune mesclun et toast

Noix de Saint-Jacques, céleri rôti et fumet de bardes aux pommes du Pilat

Ou

Grenadin de veau en croûte de champignons, gnocchis maison aux truffes, épinards et champignons

Palet de vache du Gaec des Lauriers, un brin de verdure

Entremet chocolat Valrhona et noisettes torréfiées

Vente à emporter

Ballotine de Foie gras de canard des Landes 250 gr : 33€

Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre 300gr : 23€

Saumon façon Gravelax aux herbes 300 gr : 23€

A la portion :

Chapon farci à la truffe et foies blonds 250 gr environ : 25 €

Gratin de fruits de mer (Pétoncles, gambas, truite, moules) 300gr : 24€

Gratin dauphinois 150 gr : 5 €

Légumes racines cuits en cocotte (carottes, navets, topinambours, poireaux et marrons) : 5€

Bûche 5/6 personnes : 30 € (Marron et clémentines corse : mousse marron, crémeux et confit de clémentines, biscuit madeleine aux marrons et clémentines fraîches)