

RESTAURANT CÔTÉ LAC

COMPAGNIE DES HOTELS DES LACS

HOTEL BEAU RIVAGE – HOTEL DE LA PAIX – RESTAURANT LA P'TITE SOPHIE – VILLA CONCORDE

COMPAGNIE-DES-HOTELS-DES-LACS.FR

LES ENTRÉES

LE FOIE GRAS,

servi mi-cuit avec une réduction de cidre brut de Bretagne,
chutney à la pomme et praliné à la noix, accompagné d'une flute toastée

25.00€

LE SAUMON,

en gravelax, laqué au jus de betterave et en rilette,
garniture autour du petit pois

18.00€

L'ASPERGE,

aux saveurs du terroir, servie en velouté avec de l'andouille du Val d'Ajol,
espuma gourmand, crumble à l'ail des ours

18.00€

CÔTÉ JARDIN,

crémeux de courgettes grillées au cumin, taboulé de chou-fleur,
accompagné de tempura de légumes

16.00€



LES PLATS

LA NOIX D'ENTRECÔTE ANGUS GRILLÉE, (ENVIRON 250 G)

confit d'échalotes, purée de pommes de terre gourmande 50/50,
condiment de moutarde à l'ancienne

33.00€

LE COCHON,

en chou farci, fricot de légumes de saison, jus corsé

25.00€

LA VOLAILLE,

le suprême cuit au sautoir, accompagné d'un crémeux au maïs et d'une polenta grillée,
jus réduit au thym et à l'ail noir

23.00€

LE CABILLAUD,

rôti sur la peau, endive braisée à l'orange caramélisée,
écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, beurre blanc aux agrumes et à la cardamome

25.00€

LE CURRY DE LÉGUMES,

légumes de saison accompagnés de lentilles corail et de boulgour, bouillon coco et curry



21.00€

POUR FINIR

LA DÉCLINAISON DE FROMAGES DES FRÈRES MARCHAND, maîtres affineurs à Nancy

12.00€

LE CITRON,

crème au citron, meringuettes, sablé breton à la verveine, fraîcheur de citron vert

12.00€

LE VÉRITABLE BABA AU RHUM,

compotée de fruits rouges, chantilly à la vanille de Madagascar, arrosé au rhum « Trois Rivières »

12.00€

L'INSTANT CHOCO-CAFÉ,

biscuit Joconde cacao, crémeux café 100% arabica, mousse chocolat noir et glace chocolat blanc

12.00€

LA SALADE DE FRUITS FRAIS,

fraîcheur glacée

10.00€

LE MENU 43€

LE FOIE GRAS, (Supplément de 6 €)

mi-cuit, réduction de cidre brut de Bretagne, chutney à la pomme praliné à la noix, flute toastée

Ou

LE SAUMON,

en gravelax, laqué au jus de betterave & rilette, garniture autour du petit pois

Ou

L'ASPERGE,

aux saveurs du terroir, servie en velouté & andouille du Val d'Ajol, espuma gourmand, crumble à l'ail des ours

Ou

CÔTÉ JARDIN,

crémeux de courgettes grillées au cumin, taboulé de chou-fleur, tempura de légumes



LE COCHON,

en chou farci, fricot de légumes de saison, jus corsé

Ou

LA VOLAILLE,

le suprême cuit au sautoir, crémeux au maïs, polenta grillée, jus réduit au thym et à l'ail noir

Ou

LE CABILLAUD,

rôti sur la peau, endive braisée à l'orange caramélisée, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, beurre blanc aux agrumes et à la cardamome

Ou

LE CURRY DE LÉGUMES,

légumes de saison, lentilles corail et boulgour, bouillon coco et curry



LA DÉCLINAISON DE FROMAGES DES FRÈRES MARCHAND (supplément de 12 €)

LE CITRON,

crème au citron, meringuettes, sablé breton à la verveine, fraîcheur de citron vert

Ou

LE VERITABLE BABA AU RHUM,

compotée de fruits rouges, chantilly à la vanille de Madagascar, arrosé au rhum « Trois Rivières »

Ou

L'INSTANT CHOCO-CAFÉ,

biscuit Joconde cacao, crémeux café 100% arabica, mousse chocolat noir, glace chocolat blanc

Ou

LA SALADE DE FRUITS FRAIS,

fraîcheur glacée

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS

LE MENU ENFANT

ENTREE + PLAT **OU** PLAT + DESSERT
13 €

ENTREE + PLAT + DESSERT
16 €

BOUQUET DE SALADE, JAMBON CRU
Ou
ASSIETTE DE SAUMON

AIGUILLETES DE POULET À LA CRÈME
Ou
POISSON DU MOMENT
Accompagnement : légumes de saison ou pâtes

FRAICHEUR GLACÉE

NOUS VOUS SOUHAITONS UN AGREABLE MOMENT

&

UNE BONNE DEGUSTATION

ORIGINES DES VIANDES :

BŒUF : IRLANDE

COCHON : FRANCE

VOLAILLE : FRANCE

CERTAINS PLATS PEUVENT ETRE SOUMIS A MODIFICATION SELON LES APPROVISIONNEMENTS

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS