



SAVEURS HIVERNALES
SERGE DAUBIGNY
&
L'ÉQUIPE DU RESTAURANT CÔTÉ LAC

POUR COMMENCER...

Bisque d'étrilles à la paille, <i>Sauce rouille, croûtons gratinés</i>	12.00€
Carottes en chemise de pain d'épices, <i>Emincé de jambon cru, beurre blanc</i>	13.00€
Feuilleté de ris de veau, <i>Girolles</i>	14.00€
Foie gras & gelée au Gewurztraminer <i>Poire fondante, toast brioché</i>	16.00€

POUR SUIVRE...

Pavé de cabillaud aux cèpes, <i>Flan de céleri, coque de fenouil</i>	17.00€
Blanc de pintade au cidre, <i>Pomme Granny, étuvée de chou rouge</i>	18.00€
Tournedos grillé sauce poivrade, <i>Pommes Amandine</i>	24.00€
Ballotin de veau Duroc, <i>Fût de courgette aux gésiers confits</i>	18.00€

DOUCEURS SUCRÉES ...

Biscuit glacé Plombières	9.00€
Saint Honoré chocolat - cannelle	9.00€
Tartelette tiède chocolat	9.00€
Pomme pochée fève de Tonka	9.00€
Assiette gourmande	9.00€

Menu « BISTROT »

Menu du jour proposé aux déjeuners du Lundi au Samedi
Hors jours fériés & événements spéciaux

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 22.00€

ENTREE + PLAT + DESSERT : 25.00€

MENU « TI LOUP » - DE 3 À 12 ANS

Salade de saumon fumé ou assiette de charcuteries

Pièce de poulet ou de poisson & son accompagnement

Glace

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 8.00€

MENU COMPLET : 15.00€

PRIX NETS EN EUROS - SERVICE COMPRIS