



Exemple de Menu De Nos Terroirs

LE FOIE GRAS

Le foie gras confit dans sa graisse mi-cuit,
Salade de poireaux de pays bien relevé d'une émulsion huile d'olives,
Quelques pousses de saladines, abricot en vinaigrette.

LE BAR DE LIGNE DE "LA COTINIÈRE"

Cuit à la vapeur douce, parfumé de cèbes,
Embeurré de courgettes à l'estragon, son caviar et beignet de fleur,
Émulsion mouclade huile d'olives et truffe d'été.

NOTRE SELECTION DE FROMAGES

Plateau de fromages affinés sélectionné par Mr Thomas, notre Maître d'Hôtel.

LES FRUITS ROUGES D'ALTITUDE

Framboises, myrtilles, cassis et groseilles,
En salade liée d'une vinaigrette vin rouge compotée,
Yaourt gourmand par nos soins, sorbet du moment.