

*Le restaurant
Cottage
vous propose
ses formules
« menu »*

Les menus

Le menu « selon votre appétit »

Entrée, plat **21,80 €**

Starter, main course // Vorspeise, Hauptgericht

Entrée, plat, dessert **27,80 €**

Starter, main course, dessert // Vorspeise, Hauptgericht, Dessert

Plat, dessert **19,10 €**

Main course, dessert // Hauptgericht, Dessert

Entrée, dessert **16,90 €**

Starter, dessert // Vorspeise, Dessert

Entrée

Le gratin de fruits de mer, sauce Nantua aux petits légumes

Sea food gratin, nantua sauce with vegetables // Meersfrüchten Gratin, nantua-Sosse mit Gemüse

Plat

Le suprême de poulet jaune aux cèpes, poêlée de légumes frais

Chicken filet in a ceps sauce, fresh fried vegetables // Gelbes Huhnfilet mit Pilzen, gebratene Gemüse

Dessert

L'assiette de fromages affinés du jour

Plate of ripened cheese of the day // Käseteller des Tages

ou

Le fondant au chocolat et au coulis de fruits rouges

Melting chocolate cake with red juice // Schokolade Fondant und roten Früchten

Coulis

ou

La salade de fruits frais à la menthe

Fresh fruits salad with mint // Frischer Obstsalat mit Minze

Les menus

Le menu « gastronomique »

Le menu **44,50 €**

Entrée froide

Le tartare de filet de rouget et de saumon à l'oseille et au citron vert, salade de roquette, de tomates et agrumes

Red mullet and salmon tartar with sorrel, arugula and tomatoes salad with citrus
Rotebarbe und lachs Tartar mit Sauerampfer und Lime, Rucola Salad, Tomaten und Zitrusgewächs

Entrée chaude

Les escalopes de foie gras de canard poêlées à la mangue

Fried duck « Foie gras » escalope with mango
Gebratene Enteleber Schnitzel mit Mango

Plat

Le duo de filet de veau et de canard, jus déglacé au vinaigre de framboise, gratin de légumes à la coriandre

Veal and duck medallions with ginger and orange sauce, vegetable gratin coriander flavored
Kalb und Ente filet, Himbeeressigsosse, Gemüse-gratin mit Koriander

Dessert

Le sabayon aux fruits frais de saison, crème glacée à la réglisse

Fresh fruits sabayon, licorice Ice-cream
Frischen Früchten Sabayon mit Lakritze Eis

Les menus

Le menu « enfant »

Le Menu «Enfant» **12,90 €**

*servi uniquement pour les enfants de moins de 12 ans,
1 boisson incluse au choix 20 cl.: coca, fanta, eau, limonade, ice tea (25cl)
Child less than 12 years old, 1 soft drink included
für Kinder bis 12 Jahre, 1 Getränk inklusiv*

Entrée

Le potage du jour

Soup of the day // Tagessuppe
ou

L'assiette de crudités et charcuteries

The small vegetable and meats plate
Gemüse und Wurstplatte

Les menus

Plat

Les spaghettis (Bolognaise, carbonara, ou bien natures)

Spaghetti (bolognese tomatoes sauce, cream and bacon sauce or with butter) // Spaghetti (Bolognese Soße, Speck und Sahne Soße oder einfach mit Butter)

ou

Le croque-monsieur

Grilled ham and cheese sandwich // Gegrillter Schinken und Käse-Sandwich

ou

Le steak haché pur bœuf grillé

Grilled chopped steak // Fleischbratling

ou

Le petit cordon bleu de poulet, sauce à la crème et aux champignons, pommes de terre frites, salade de mesclun

Chicken cordon bleu with cream and mushrooms sauce, French fries, salad
Kleine Hähnchen Cordon-bleu im Pilzerahm Sosse, Pommes und Salad

Dessert

L'assortiment de glaces et sorbets

Ice cream // Eisbecher

ou

Le dessert du jour

Dessert of the day // Nachtisch des Tages

Les menus

Les menus