

## NOS MISES EN BOUCHE

150€ / 4 plats - 220€ / 6 plats

**Mayonnaise de bulots**  
façon «Duglétré»

**Soupe de lait de poule**  
au lard

**Fillet de rouget en écailles**  
sauce civet

ou

**Semoule d'agneau**  
au parfum citron / olive

**Fine feuilles de krampouz croquantes**  
à la suzette

ou

**Poire «passe-crassane» confite au naturel**  
crème de cerfeuil tubéreux / sorbet poire

**Ce menu est servi en portions dégustation, pour l'ensemble des convives de votre table**

## SUR VOTRE TABLE

135€

Boissons chaudes (thé, café, chocolat, expresso,...) - Pur jus de fruits fraîchement pressés - Eau minérale  
La corbeille de notre boulanger, beurre, miel et confitures

## LES ENTREES AU CHOIX

Foie gras, ananas et coriandre  
Candele gratinée, parmesan, céleri et truffe  
Salade César «HôtelCOP» et volaille fermière grillée

## LES PLATS AU CHOIX

Oeuf poché, homard bleu, pomme ratte et bisque coraillée  
Marinière de Saint-Jacques, pâtes fraîches et clementine corse  
Risotto aquarello à la blette, beurre persillé et crème de chèvre

## LES SUCRES A VOTRE TABLE

Notre tarte citron  
Île flottante  
Compote de coing et crumble  
Main de bouddha, riz au lait crémeux et meringue croustillante  
Bostock aux fruits secs