

# Restaurant Côté Cuisine

Le plaisir commence ici ...

## L'apéro et grignotages

L'assiette de jambon Ibérique Cébo 24 mois 15,00 €

The Iberian ham dish Cebo 24 months

Les petites sardines de Getaria, pain et beurre demi-sel 8,00 €

Small sardines from Getaria, bread and semi-salted butter

La xistora grillée 9,00 €

The grilled xistora

Les filets d'anchois de Getaria, marinés au vinaigre, pain et beurre demi-sel 10,00 €

Anchovy from Getaria marinated with vinegar, bread and semi-salted butter

## Pour Commencer

Le foie gras de canard mi-cuit maison au thé fumé, figes marinées au Ratafia 18,00 €

Homemade half cooked duck foie gras, with smoked tea, figs marinated in Ratafia


*Suggestion accord : Ratafia Henri Giraud Méthode Soléra : 4cl 6,00€*

L'oeuf poché, fricassée de cocos de Paimpol, chorizo, shimiji au basilic Thaï 13,00 €

Poached egg, Paimpol bean fricassée, chorizo, shimiji with Thai basil

Le tataki de thon rouge et salade de fenouil 15,00 €

Red tuna tataki and fennel salad

La soupe ou le velouté du moment 11,00 € 

Soup or velouté of the moment

La terrine de campagne maison et girolles façon pickles 12,00 €

Homemade country terrine and chanterelle mushrooms

## Le menu enfant (-10 ans) 13,00 €

Jus de fruits ou diabolos Fruit juice or lemonade


\*\*\*\*\*

Steak haché ou poisson du jour avec frites et/ou légumes

Chopped steak or fish of the day with French fries and/or vegetables

\*\*\*\*\*

Glaces, sorbets ou mousse chocolat Ice creams, sorbets or Chocolat mousse

 Entrée végétarienne

## Pour Suivre

Le dos de saumon d'Ecosse, façon gravlax confit  
étuvée de chou vert à la coriandre, sauce Champagne, agrumes et curcuma 22,00 €  
Scottish salmon back, candied gravlax style  
Steamed green cabbage with coriander, Champagne sauce, citrus fruits and turmeric

Le filet de lieu jaune poêlé, pommes de terre fondantes farcies à l'andouille de Vire,  
pied de cochon et champignons, sauce au cidre 29,00 €  
Pan-fried pollack fillet, tender potatoes stuffed with andouille de Vire, pig's trotters and mushrooms, cider sauce

Le filet de canette rôti aux épices, polenta citron vert, condiment mangue curry citron confit 26,00 €  
Roasted duck fillet with spices, lime polenta, mango curry and candied lemon condiment

Le tartare de bœuf relevé au wasabi, coriandre et cacahuètes, sauce yuzu ponzu  
frites fraîches et salade verte 17,00 €  
Beef tartare seasoned with wasabi, coriander and peanuts, yuzu ponzu sauce, fresh fries and green salad

Le ris de veau poêlé au beurre moussoux, mousseline de céleri chataignes,  
vierge de granny au gingembre et jus court 34,00 €  
Veal sweetbread in foamy butter, celery and chestnut mousseline, granny smith and ginger with olive oil, short juice

La poitrine de cochon de Champagne Ardennes grillée aux herbes,  
pommes grenailles et condiment romesco 19,00 €  
Grilled Champagne Ardennes pork breast with herbs, potatoes and romesco condiment

Les penne cuisinées au pistou maison, roquette, pistaches grillées et  
copeaux de parmesan  16,00€  
Penne pasta cooked with homemade pesto, rocket salad, grilled pistachios and parmesan shavings

 Plat végétarien

## Pour Terminer

L'assortiment de fromages de notre Région sélectionné  
par Marion et Rémy de la Fromagerie « Fromages et Vins du Boulingrin » 8,00 €  
The assortment of selected regional cheese by Marion and Rémy from the Fromagerie "Fromages et Vins du Boulingrin"

La tartelette choco praliné, crème mascarpone à l'huile d'argan, caramel infusé au café 12,00 €  
Chocolate praline tart, mascarpone cream with argan oil, caramel infused with coffee

Le baba au rhum, minestrone de fruits exotiques, émulsion coco 10,50 €  
Rhum baba, exotics fruits minestrone, coconut emulsion

La crème brûlée au thé jasmin de la maison Person 8,00 €  
Person's jasmine tea crème brûlée

Le Mont-Blanc du « Côté Cuisine », brisures de marons confits et réduction mandarine 11,00 €  
Mont-Blanc of « Côté Cuisine », broken candied chestnuts and mandarin reduction

Le moelleux chocolat cuit minute (8 mn), glace à la verveine fraîche 12,00 €  
Soft baked chocolate (8 min), fresh verbena ice cream

Le café gourmand 9,00 €  
Gourmet coffee