




LE MENU:



• ENTRÉES "STARTERS" :

- VELOUTÉ DE CAROTTES COCO 
COCONUT CARROT SOUP
- SALADE PIÉMONTAISE
POTATO SALAD WITH HAM, EGGS, PICKLES, TOMATOES
- HOUMOUS DE BETTERAVE ET CHANTILLY DE CHÈVRE FRAIS 
BEETROOT HUMMUS AND FRESH GOAT'S CHEESE WHIPPED CREAM
- CRÈME DUBARRY ET SAUMON FUMÉ
CAULIFLOWER CREAM WITH HONEY AND SMOKED SALMON
- POIREAUX VINAIGRETTE, OEUF RAPÉ 
LEEK VINAIGRETTE
- RILLETES DE THON AU YUZU ET BLINIS
TUNA RILLETES WITH YUZU AND BLINIS

• PLATS CHAUDS "HOT DISHES" :

- LA COCOTTE POISSON:
PAVÉ DE MERLU BLANC SAUCE AIL NOIR ET PURÉE DE TOPINAMBOUR 
HAKE STEAK, SUNCHOKE PUREE WITH BLACK GARLIC SAUCE
- LA COCOTTE VIANDE:
BOEUF BOURGUIGNON AU GRUÉ DE CACAO, POMMES DE TERRE AU FOUR
BEEF BOURGUIGNON WITH BAKED POTATOES
- LA COCOTTE VÉGÉ : 
RISOTTO ET SON BUTTERNUT RÔTI AU THYM
BUTTERNUT AND THYME RISOTTO

• DESSERTS "DESSERTS":

- CRÈMEUX AU CITRON MERINGUÉ
CREAMY LEMON
- TIRAMISU A LA CRÈME DE MARRON
TIRAMISU WITH CHESTNUT CREAM
- MOUSSE AU CHOCOLAT POINTE DE FLEUR DE SEL
CHOCOLATE MOUSSE
- SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON
FRESH FRUIT SALAD
- CRUMBLE AUX POMMES CARAMÉLISÉES
CAMELIZED APPLE CRUMBLE