




## LES ENTRÉES

-  Tartare de saumon, huîtres et bar relevé au gingembre et citron 23€ 160 Kcal
- Croustillant de chèvre frais et figues au miel de thym 20€
- Tomate ancienne laquée au vinaigre, yaourt grec comme un tzatziki 17€
- Avocat sauce cocktail et crevette croustillante et citron vert 22€
- Soupe de courgette et riquette, espuma de mozzarella fiore di latte 15€
- Œuf mimosa de « Mamie Constant » 16€

## LES PLATS

- Poitrine de veau grillée, tomate et courgette rôtie, olives Taggiasche 35€
- Jeunes légumes du moment cuisinés en cocotte 26€
-  Dos de cabillaud confit à l'huile d'olive et basilic, aubergine fumée et noisettes du Piémont 35€
- Faux filet de nos régions, pommes de terre croustillantes, sauce choron 41€
- Ravioles de langoustines, mousseline d'artichauts, coulis de crustacés 37€
- Volaille marinée grillée au barbecue, maïs et polenta croustillante 36€
- Turbot cuit meunière, pommes fondantes à l'estragon et citron 43€

## LES DESSERTS

- Croustillant de figues noires et confit de framboise légèrement épicé 15€
- Croquant au chocolat et noix de pécan caramélisées, glace au praliné 15€
-  Notre pêche Melba 15€
- La fameuse tarte au chocolat de Christian Constant 15€

### Les Desserts de notre enfance

- Crème brûlée à la vanille de Madagascar et madeleines 13€
- Profiteroles aux amandes, sauce chocolat 15€
- Riz au lait à la fleur d'oranger 13€
- Les fromages de nos régions 21€

### La Formule déjeuner aux Cocottes

- Entrée du jour/plat du jour ou plat du jour/dessert du jour 41€
- Entrée du jour/plat du jour/dessert du jour 46€

Tous nos fruits et légumes crus sont issus d'une agriculture biologique  
Toutes nos viandes sont nées, élevées, abattues et découpées en France



Plats DE-LIGHT : un maximum de plaisir un minimum de calories