



## MENU COCOTTES

Menus 3 plats comprenant 1 bouteille de vin pour 3 personnes, eaux et café

**Choix de menu unique pour l'ensemble des convives**

### ENTREES

Saumon mariné et betterave rouge confite, pomme granny

Œuf mimosa de « Mamie Constant »

Avocat crevettes sauce cocktail

Crème légère de potimarron, dèes de comté et ses croutons dorés

### PLATS

Dos de cabillaud « sel et poivre », tatin de carotte aux agrumes

Les légumes d'automne cuisinés en cocotte 

Volaille jaune rôtie au beurre d'herbes, pomme purée au beurre 1/2 sel

Poitrine de veau caramélisée, poêlée de champignons et pdt fondantes, noisettes

Dorade sébaste au thym citron, choux fleur rôti et son condiment

### DESSERTS

La fameuse tarte au chocolat de Christian Constant

Paris Brest aux noisettes du Piémont

Cheesecake au caramel

*Tous nos fruits et légumes sont issus d'une agriculture biologique*

*Tous nos plats sont faits maison et sont élaborés sur place à partir de produits bruts Toutes nos viandes sont nées, élevées, abattues et découpées en France et Italie*



Carte du Chef  
**Christian Constant**