



NOTRE MENU COCOTTES BY CHEF CHRISTIAN CONSTANT

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

Choix de menu unique pour l'ensemble des convives

Guacamole d'avocat aux agrumes et chair de crabe

ou

Soupe de petits pois à la menthe et chèvre frais

ou

Marinade de saumon et bar à l'aneth relevé au gingembre

ou

Œuf mimosa de « Mamie Constant »

Dos de cabillaud « poivre et sel » autour de la courgette

ou

Volaille des Landes rôtie au beurre d'herbes, pomme purée

ou

Quasi de veau rôti aux petits légumes de printemps

Ou

Poulpe à la plancha « ail et basilic », riz noir vénéré et émulsion aux piquillos

La fameuse tarte au chocolat de Christian Constant

ou

Le fraisier

ou

Ile flottante, caramel à la fleur de sel

Ou

Baba à l'amaretto et cerises