

MENU COCOTTES


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

Choix de menu unique pour l'ensemble des convives

ENTREES

Soupe de champignons de Paris, lard Ibaïama croustillant
Salade mâche et betterave, chèvre frais comme un nougat
Crudo de thon légèrement mariné au combawa
Œuf mimosa de « Mamie Constant »

PLATS

Dos de cabillaud « poivre et sel » Carottes fondantes
et condiment « amandes miel »
Riz de Camargue en deux façons et son condiment 
Volaille jaune rôtie au beurre d'herbes, pomme purée
Sauté de veau Marengo
Saumon de Norvège, brocolis rôti et sésames

DESSERTS

La fameuse tarte au chocolat de Christian Constant
Brioche toastée, riz au lait à la vanille de Tahiti
et mangue marinée au citron vert
Merveilleux à l'ananas et noix de coco
Paris Brest

*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*