



Carte des Ventes à Emporter

Fêtes de Fin d'Année

Entrées

- *Carpaccio de Truite de M.r Bellet , marinée 12 €
- *Terrine de Foie Gras Maison au cognac 14 €
- *Carpaccio de St Jacques et huile de truffes 18 €

Poissons

- *Lotte rôtie, petits légumes(crosnes, carottes, panais..) 24 €
Sauce beurre blanc au caviar harenga
- *Noix de St Jacques rôties, purée de panais, sauce truffes 24 €
- *Homard entier au vin jaune et aux morilles, petits légumes 35 €

Viandes

- *Filet de Chapon farci au foie gras, purée et chips de topinambours 24 €
Sauce aux truffes
- *Ris de veau aux morilles et ses petits légumes 30 €

Fromage

- *Brie aux Truffes 5€

Dessert

- *Sphère au chocolat, fruits et mousse exotique 8 €

Menus des Fêtes de fin d'Année

Menu à 40€

Carpaccio de truite de Monsieur Bellet, marinée

Lotte rôtie, petits légumes du moments, sauce beurre blanc au caviar harenga

Ou

Chapon farci au Foie Gras, purée de topinambour et mini légumes

Sauce truffes

Brie aux truffes

Shère en chocolat noir Marallumi, fruits et mousse exotique

Menu à 60 €

Terrine de Foie Gras Maison, chutney mangue

Noix de St Jacques rôties, purée de panais, émulsion aux truffes

Chapon farci au Foie Gras, purée de topinambour et mini légumes

Sauce truffes

Brie aux Truffes

Shère en chocolat noir Marallumi, fruits et mousse exotique

Pour les Fêtes de Fin D'année
24 et 25 décembre et 31 décembre et 1 er janvier

* Cokotte vous propose 2 menus au choix

*Les commandes sont à passer auprès du restaurant avant le 20/12/2020
(noël) et le 28/12/20 (st sylvestre)

Au 05-45-95-15-19

*Les menus sont à récupérer le 24 au midi (pour 24 et 25) et le 31 au midi (pour
31 et 1 er janvier)

Toutes l'équipe de Cokotte vous souhaite de Joyeuse Fêtes

Prenez soin de vous et de vos proches !