

RESTAURANT
COZOLINO

Christine et Didier



Bienvenue et bon appétit

*Tous nos plats sont "maison", et réalisés à partir de produits bruts,
Merci de votre compréhension en l'absence de l'un d'eux.*

Membre de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs

Toques d'Auvergne

Membre de l'Académie Nationale de Cuisine

Collège culinaire de France

Juillet 2019

RESTAURANT COZZOLINO

Christine et Didier



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



Menu du jour

25 €

Mise en bouche

*Oeuf **Bio** cocotte aux girolles*

Haricots verts

Cuit à table

Papillote de poissons aux légumes du soleil

Dessert maison par Charline

Menu découverte

33 €

Mise en bouche

Oeuf Bio cocotte de l'été (14€)

Aubergines et poitrine fumée

Cuit à table

ou

Cassolette d'escargots aux légumes du soleil et au lard Di Colonnata

Cuits à table

ou

Oeuf Bio cocotte Véggie (14€)

Purée de poivrons, Cuit à table

Chaud froid de Suprême de Volaille fermière (22€)

Fregola Sarda et vierge de légumes

ou

Grand Aioli de Didier (22€)

Poissons du moment et tous les légumes en juste cuisson

ou

Charivari de légumes pour les Végétariens (22€)

Papillote au gaperon, et pleins d'autres choses

Le dessert du moment par Charline (11€)

Menu dégustation

48 €

Mise en bouche

Oeuf Bio cocotte aux Truffes d'Auvergne (18€)

Cuit à table

ou

Duo de Langoustines et cassérons (18€)

Mousseline d'artichauts

ou

Foie gras mi cuit

Sorbet à la griotte

"Le Filet de veau" (36€)

Cocos de Paimpol, sauce au foie gras

ou

La petite bouillabaisse de turbot (36€)

Podium de fromages sélectionnés (8€)

Billes de melon dans un sirop de verveine

Les desserts par Charline (11€)

Le Grand Parcours

69 €

Mise en bouche

Foie Gras poêlé

Homard à ma façon

Le Turbot

Podium de fromages sélectionnés

Pré-dessert

Farandole des desserts de Charline