

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  
et du Collège culinaire de France*

*Toques d'Auvergne*



*"Menu Affaires"*  
*Menu servi uniquement à Midi*  
*(sauf les weekend et jours fériés)*

**25 €**

*Mise en bouche*

\*

*Entrée*

\*

*Plat*

\*

*Dessert du jour*

(Possibilité de mixer les menus **BABORD** et **TRIBORD** suivant vos envies)

## **Bâbord**

33 €

*Mise en bouche*

---

*Oeuf **Bio**, cocotte en Florentine*

*Jeunes pousses d'épinard, croutons et lard fumé  
Elevage de Céline de la Grange du Pourra, Cuit à table  
ou*

*Saumon en gravlax aux pommes et Calvados  
Crème de brocolis au citron vert*

---

*Tajine de volaille fermière au citron et aux pruneaux  
Semoule et petits légumes  
ou*

*Grand Aioli de Didier  
Poisson du moment et tous les légumes en juste cuisson*

---

*Pré-dessert*

---

*Pavlova aux fruits rouges  
ou  
Harmonie des trois chocolats et du café*

*(Possibilité de mixer les menus **BABORD** et **TRIBORD** suivant vos envies)*

## **Tribord**

33 €

*Mise en bouche*

---

*Oeuf **Bio** cocotte aux asperges*

*Ciboulette, parmesan*

*Elevage de Céline de la Grange du Pourra, Cuit à table*

---

*Charivari de légumes*

*Certains farcis, d'autres all dente, d'autres crus, puis quelques graines et....*

---

*Pré-dessert*

---

*Pavlova aux fruits rouges*

*ou*

*Harmonie des trois chocolats et du café*



*(Possibilité de mixer les menus «Mer» et «Terre» suivant vos envies)*

*Menu dégustation : «Terre»*

**48 €**

*Mise en bouche*

---

*Foie gras poêlé*

*Sauce et sorbet à la mandarine Impériale Napoléon*

---

*Tagliatta d'onglet de veau*

*Sauce aigre doux, riz vénéré*

---

*Tartine de Brocciu aux herbes à la myrte*

*ou*

*Fromage blanc*

---

*Panna cotta au safran*

---

*Paolova aux fruits rouges*

*ou*

*Harmonie des trois chocolats et du café*

*(Possibilité de mixer les menus «Mer» et «Terre» suivant vos envies)*

*Menu dégustation : Mer*

48 €

*Mise en bouche*

---

*Langoustines en cassolettes cuitent à table*

*Bisque avec les têtes, salicornes*

---

*Le Maigre aux asperges vertes*

*Matignon de petits légumes, écrasé de pommes de terre au citron*

---

*Tartine de Brocciu aux herbes à la myrte*

*ou*

*Fromage blanc*

---

*Panna cotta au safran*

---

*Pavlova aux fruits rouges*

*ou*

*Harmonie des trois chocolats et du café*



*Menu dégustation surprise*

62 €

*Laissez vous transporter  
par l'inspiration  
du moment de :*

*Didier, pour la cuisine  
et*

*Marie-Charlotte, notre chef pâtissier*



# *Notre Carte*





## Les Oeuf cuits à table par la technique du flambage

*Elevage de Céline de la Grange du Pourra*

<i>Oeuf <b>Bio</b>, cocotte aux asperges Ciboulette, parmesan</i>	14 €
<i>Oeuf <b>Bio</b>, cocotte du printemps, pousses d'ail des ours, lard fumé</i>	14 €

## Les Entrées

<i>Saumon en gravlax aux pommes et Calvados</i>	14 €
<i>Crème de brocolis au citron vert</i>	
<i>Langoustines en cassolettes cuitent à table</i>	18 €
<i>Bisque avec les têtes, salicornes</i>	
<i>Foie gras poêlé</i>	18 €
<i>Sauce et sorbet à la mandarine Impériale Napoléon</i>	

## Viandes

- Tagliatta d'onglet de veau* 36 €  
*Sauce aigre doux, riz vénéré*
- Tajine de volaille fermière au citron et aux pruneaux* 22 €  
*Semoule et petits légumes*

## Poissons

- Grand Aioli de Didier* 22 €  
*Poisson du moment et tous les légumes en juste cuisson*
- Le Maigre aux asperges vertes* 36 €  
*Matignon de petits légumes, écrasé de pommes de terre au citron*

## Végétarien

- Charivari de légumes* 22 €  
*Certains farcis, d'autres all dente, d'autres crus, puis quelques graines et.....*

## *Les Fromages*

*Tartine de Brocciu aux herbes à la myrte* 6 €

*Le fromage blanc* 6 €

## *Les Desserts par Marie Charlotte*

*Paolova aux fruits rouges* 11 €

*Harmonie des trois chocolats et du café* 11 €

