



## Le midi

22 €

**SERVI UNIQUEMENT LES MIDIS DU JEUDI AU SAMEDI (HORS JOURS FÉRIES)**

*Oeuf cocotte cuit à table en meurette*

---

*Pavé de truite rose*

*Crème de racine de persil*

---

*Sélection de fromages d'ailleurs par notre maître fromager, Dômes Fromages, Cournon d'Auvergne*

*Petite Salade verte assaisonnée à l'huile de noix de Blot L'Église*

*ou*

*Rencontre de la Poire et du Cédrat*

---

*Menu enfant moins de 11 ans*

15 €



## Menus :

- 34 € Entrée, Poisson ou Plat, Fromage ou dessert**  
**48 € Entrée, Poisson, Plat, Dessert (sup fromage 5€)**  
**58 € Menu surprise servi pour la table complète**

RESTAURANT  
**COZOLINO**

Christine et Didier

### Nos Entrées

- Oeuf cocotte cuit à table au vin d' Auvergne ou aux Truffes d'été de Vic le Comte* 14 €  
*La potion du Bosco, Moules de bouchot dans une bisque de homard, Cocos de Laimpol, Safran* 14 €  
*Foie gras mi-cuit ou poêlé, Raisins rôtis* 20 €

### Poissons

- Pavé de truite rose, Crème de racine de persil* 22 €  
*Pavé d'Omble Chevalier, Fondue de jeunes poireaux à la crème et à la moutarde ancienne de Charroux* 29 €  
*Le Turbot, Tombé de Fenouils confits à l'orange, sauce aux agrumes* 29 €

### Plats

- Coquelet au Noilly Prat, Polenta crémeuse, sous bois et petits légumes, jus réduit à l'ail noir* 29 €  
*Filet de Boeuf, Truffes d'automne, Jus réduit, Crème de jeunes céleris aux pommes vertes* 32 €  
*Conchiglioni et courgettes farcis au fromage frais et aux épinards, en sauce napolitaine* 22 €

### Fromages

- Notre sélection de fromages, Petite Salade verte assaisonnée à l'huile de noix de Blot L'Eglise* 8 €

### Desserts maison

- Le "Tout Chocolat"* 11 €  
*L'île flottante des îles.... citron vert, coco et crème anglaise* 11 €  
*La tarte au citron revue par le Toit pour toi* 11 €

Only Lunch

€ 22



SERVED ONLY ON MIDDAYS FROM THURSDAY TO SATURDAY (EXCLUDING HOLIDAYS)

*Egg casserole cooked at the table in meurette*

---

*Pink trout steak,*

*Parsley root cream*

---

*Selection of cheeses by our master cheese maker, Dômes Fromages, Cournon d'Auvergne*

*Small green salad seasoned with Blot L'Église nut oil*

*or*

*Meeting of Pear and Citron*

---

*Children's menu under 11 years old*

€ 15



## Menus :

- 34 € Starter, Fish or Main course, Cheese or Dessert
- 48 € Starter, Fish, Main course, Dessert (sup cheese 5€)
- 58 € Surprise menu served for the full table

### Our Starters

- Cocotte egg cooked at the table with Auvergne wine or Ceps, or Vic le Comte summer truffles* € 14
- Bosco's potion, Bouchot mussels in a lobster bisque, Cocos de Laimpol, Saffron from Provençère (03)* € 14
- Semi-cooked or pan-fried foie gras, Roasted grapes* € 20

### Pisces

- Pink trout steak, Parsley root cream* € 22
- Arctic char steak, Fondue of young leeks with cream and old Charroux mustard* € 29
- The Turbot, Tombé of candied fennel with orange* € 29

### Meats

- Coquelet with Noilly Prat, creamy polenta, undergrowth and small vegetables, reduced black garlic juice* € 29
- Beef tenderloin, autumn truffles, Reduced juice, Cream of young celery with green apples* € 32
- Conchiglionis and zucchini stuffed with cream cheese and spinach, Napolitaine sauce* € 22

### Cheeses

- Selection of cheeses by our master cheese maker, "Dômes Fromages", Small green salad* € 8

### Desserts

- L'île flottante des îles.... citron vert, coco et crème anglaise* 11 €
- La tarte au citron revue par le Toit pour toi* 11 €
- Le "Tout Chocolat"* 11 €

*Exemple de notre carte des Vins* (75cl):

2018, <i>Viré-Clessé, cuvée spéciale, cave de Viré</i> (AOP)	31 €
2016, <i>Bordeaux, Grésus</i> , (AOC)	24 €
2017, <i>Sancerre, Paul Cherrier</i> (AOP)	29 €
2018, <i>Côtes d'Auvergne, Benoît Montel</i> , (AOP)	23 €
2016, <i>Pic Saint Loup, Fontanes</i> (AOP)	32 €

**Règlements acceptés : Chèque, espèces, cartes bancaires, American Express, tous Chèques déjeuner et restaurant**