

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*

*Menu retour du marché*

*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**

32 €

*Mise en bouche*

---

*Oeuf **Bio**, cocotte aux Girolles*

---

*Le cœur de faux filet*

*Jus de daube de pieds de veau*

*Ecrasé de pommes de terre au jus de truffes*

*Petits légumes*

*ou*

*Petit thon de saison*

*Linguine à la Ligurienne*

*(petite ratatouille)*

---

*Compotée de pêches sous sa chantilly au thé*

---

*Les Desserts par Marie-Charlotte Jay, notre chef pâtissier*

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

## **Tribord**

32 €

*Mise en bouche*

---

### *La Peyrelebenne*

*Haricotto vert, abricots, cébettes, giroldes, herbes fines et toast aux fèves, Quinoa*

*Vierges de légumes*

*Vinaigrettes à l'huile de noix du moulin de Sayat (63)*

---

### *Petits légumes farcis au bruccio Corse*

*Semoule moyenne, légumes printaniers*

---

*Compotée de pêches sous sa chantilly au thé*

---

*Les Desserts par Marie-Charlotte Jay, notre chef pâtissier*

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

*Menu dégustation : «Terre»*

**48 €**

*Mise en bouche*

---

*Foie gras de la Limagne poêlé, épices au cacao, sorbet au raisin*

*ou*

*Oeuf **Bio**, cocotte aux truffes d'été d'Auvergne*

---

*Le filet de Veau*

*Sauce grand arabica*

*Fenouils rôtis, légumes*

*Rapé de Truffes d'été de Vic le Comte*

---

*Fromage d'Auvergne, purée de griottes et cerises de vieux garçon*

*ou*

*Le fromage blanc, crème et miel*

---

*Compotée de pêches sous sa chantilly au thé*

---

*Les Desserts par Marie-Charlotte Jay, notre chef pâtissier*

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

*Menu dégustation : Mer*

**48 €**

*Mise en bouche*

---

*Langoustines flambées au rhum de la Martinique*

*Déclinaison de Brocolis*

---

*La Bourride d'Enthalpia*

*Poisson du moment, jus de crustacés, pommes de terre au safran, rouille "facile",*

*petits légumes*

*ou*

*Carbonara de Homard*

*Linguines, Girolles et lard Di Colonnata*

---

*Fromage d'Auvergne, purée de griottes et cerises de vieux garçon*

*ou*

*Le fromage blanc, crème et miel*

---

*Compotée de pêches sous sa chantilly au thé*

---

*Les Desserts par Marie-Charlotte Jay, notre chef pâtissier*

*Menu toit pour toi*

62 €

*Mise en bouche*

---

*Sot ly laisse de poulet*

*Crème à l'Ail noir de Billom et Pineau des Charentes*

---

*Foie gras de la Limagne poêlé*

*Truffes d'Auvergne d'été de Vic le Comte*

---

*Homard à ma façon*

---

*Le Filet de Veau*

*Sauce grand arabica, Fenouils, légumes*

*Truffes d'été de Vic le Comte*

---

*Fromage d'Auvergne, purée de griottes et cerises de vieux garçon*

*ou*

*Le fromage blanc, crème et miel*

---

*Compotée de pêches sous sa chantilly au thé*

---

*Les Desserts par Marie-Charlotte Jay, notre chef pâtissier*

*Notre Carte*



## Les Oeuf cuits par la technique du flambage

Oeuf **Bio**, cocotte aux Girolles 14 €

Oeuf **Bio**, cocotte aux truffes d'été d'Auvergne 18 €

## Les Entrées

Foie gras de la Limagne poêlé, épices au cacao 18 €  
Sorbet au raisin

La Peyrelebenne 14 €

Haricotto vert, abricots, cébettes, girolles, herbes fines et toast aux fèves, quinoa  
Vierges de légumes, Vinaigrettes à l'huile de noix du moulin de Sayat (63)

Langoustines flambées au rhum de la Martinique 18 €  
Déclinaison de Brocolis

## Viandes

- Le cœur de faux filet* 22 €  
*Jus de daube de pieds de veau, Ecrasé de pommes de terre au jus de truffes, Petits légumes*
- Le Filet de Veau* 36 €  
*Sauce grand arabica, Fenouils, légumes, Truffes d'été de Vic le Comte*

## Poissons

- La Bourride* 36 €  
*Petits légumes du soleil*
- Carbonara de Homard* 36 €  
*Girolles et lard Di Colonnata*
- Petit thon de saison* 22 €  
*Linguine à la Ligurienne (petite ratatouille)*

## Végétarien

- Petits légumes farcis au bruccio Corse* 22 €  
*Semoule moyenne, et légumes printaniers*

*Les Fromages*

*Fromage d'Auvergne, purée de griottes et cerises de vieux garçon* 6 €

*Le fromage blanc, crème et miel* 6 €

*Les Desserts par Marie Charlotte*

*Les Desserts* 11 €