

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**

33 €

*Mise en bouche*

---

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

---

*Volaille fermière d'Auvergne*

*Crème de courgettes à l'anis vert, petits légumes*

*ou*

*Petit thon de saison, mi-cuit*

*Linguine à la Ligurienne*

*Petite ratatouille craquante*

---

*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**

33 €

*Mise en bouche*

---

*Mouclade au Noilly Prat, sumac et curcuma*

---

*Petits légumes farcis à la recuite*  
*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*

---

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

*ou*

*Foie gras poêlé laqué au Pineau des Charentes*

*Raisins rôtis*

---

*Le cœur de faux filet*

*Jus de daube de pieds de veau*

*Ecrasé de pommes de terre au jus de truffes, Petits légumes, Truffes d'été de Vic le Comte*

---

*Plateau de fromages sélectionnés*

---

*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*

---

*Encornet de la Girolata*

*Farci au bruccio Corse*

---

*La Bourride d'Enthalpia*

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

---

*Plateau de Fromages sélectionnés*

---

*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*

---

*Ris d'agneaux*

*Crème à l'Ail noir de Billom*

---

*Homard à la façon de Philomène de Sainte Anne la Palus*

*Déclinaison de cocos de Paimpol et Andouille de Guéméné*

---

*Souvenir de Saint Pierre de la Gala Covas*

---

*Le Filet de Veau*

*Sauce grand arabica, Fenouils, légumes, Truffes d'été de Vic le Comte*

---

*Plateau de Fromages sélectionnés*

---

*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*

*Mouclade au Noilly Prat, sumac et curcuma* 14 €

*Foie gras poêlé laqué au Pineau des Charentes* 18 €

*Raisins rôtis*

*Encornet de la Girolata* 18 €

*Farci au bruccio Corse*

## Viandes

<i>Le cœur de faux filet</i>	36 €
<i>Jus de daube de pieds de veau, Ecrasé de pommes de terre au jus de truffes, Petits légumes, Truffes d'été de Vic le Comte</i>	
<i>Le Filet de Veau</i>	36 €
<i>Sauce grand arabica, Fenouils, légumes, Truffes d'été de Vic le Comte</i>	
<i>Volaille fermière d'Auvergne</i>	22 €
<i>Crème de courgettes à l'anis vert, petits légumes</i>	

## Poissons

<i>La Bourride</i>	36 €
<i>Petits légumes du soleil</i>	
<i>Petit thon de saison</i>	22 €
<i>Linguine à la Ligurienne (petite ratatouille)</i>	

## Végétarien

<i>Petits légumes farcis à la recuite</i>	22 €
<i>Semoule moyenne, et légumes printaniers</i>	

*Les Fromages*

*Plateau de fromages sélectionnés* 11 €

*Le fromage blanc, crème et miel* 6 €

*Les Desserts par Marie Charlotte*

*Les Desserts* 11 €