

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*

Septembre 2018

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

Le Minestrone de Gaston

ou

Mouclade au Noilly Prat, sumac et curcuma

Volaille fermière d'Auvergne

Crème de courgettes à l'anis vert, petits légumes

ou

Merlu

Millefeuille de Risotto et de ratatouille croquante,

Petit poivron et aubergines au vinaigre

Compotée de prune sous sa chantilly à la vieille prune

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

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

*Petit s légumes farcis à la recuite
Semoule moyenne, légumes printaniers*

Compotée de Prunes, chantilly à la vieille prune

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 et cassis

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 Prunes, chantilly à la vieille prune

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

Comptée de prune sous sa chantilly à la vieille prune

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 prune sous sa chantilly à la vieille prune

Les Desserts par Marie-Charlotte Jay, notre chef pâtissier

Notre Carte

Les Oeuf cuits par la technique du flambage

<i>Oeuf Bio, cocotte aux Girolles</i>	14 €
<i>Oeuf Bio, cocotte aux truffes d'été d'Auvergne</i>	18 €

Les Entrées

<i>Mouclade au Nôilly Prat, sumac et curcuma</i>	14 €
<i>Foie gras poêlé laqué au Pineau des Charentes</i>	18 €
<i>Raisins rôtis</i>	
<i>Encornet de la Girolata</i>	18 €
<i>Farci au bruccio Corse</i>	
<i>Le Minestrone de Gaston</i>	14 €

Viandes

- Le cœur de faux filet* 36 €
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
- Le Filet de Veau* 36 €
Sauce grand arabica, Fenouils, légumes, Truffes d'été de Vic le Comte
- Volaille fermière d'Auvergne* 22 €
Crème de courgettes à l'anis vert, petits légumes

Poissons

- La Bourride d'Enthalpia* 36 €
Poisson du moment, jus de crustacés, pommes de terre au safran, rouille "facile", petits légumes
- Merlu* 22 €
Millefeuille de Risotto et de ratatouille croquante, Petit poivron et aubergines au vinaigre

Végétarien

- Petits légumes farcis à la recuite* 22 €
Semoule moyenne, et légumes printaniers

Les Fromages

Plateau de fromages sélectionnés 11 €

Le fromage blanc, crème et miel 6 €

Les Desserts par Marie Charlotte

Les Desserts 11 €