



Les Cocottes de Christian Constant

Prix nets, service compris

Carte spéciale fêtes de fin d'année

Terrine traditionnelle de foie gras de Canard des Landes <i>Traditional terrine of Landes duck foie gras</i>	19€
Petit pâté parisien à l'ancienne, sauce Périgueux <i>Parisien paté, Périgueux sauce</i>	17€
Belle assiette de saumon fumé, tartare d'huitres et cornet de tarama <i>Smoked salmon plate with oyster tartare and tarama cornet</i>	20€
Zéphir de Saint-Jacques et homard, légèrement émulsionné <i>Scallop and lobster mousse with light emulsion</i>	18€
-	
Véritable risotto de Saint-Jacques parfumé à la truffe, sauce Noilly <i>Real scallop risotto with truffles and Noilly sauce</i>	28€
Fricassée de homard et légumes oubliés <i>Lobster fricassée with forgotten vegetables</i>	30€
Suprême de volaille farcie au foie gras et à la truffe <i>Supreme of chicken stuffed with foie gras and truffles</i>	29€
Tournedos de paleron de bœuf braisé façon Rossini <i>Braised beef tournedos, Rossini style</i>	30€
-	
Bûche de Noël de votre choix : café, marron, chocolat <i>Christmas log : coffee, chocolat or sweet chestnut</i>	10€

les cocottes



Christian Constant