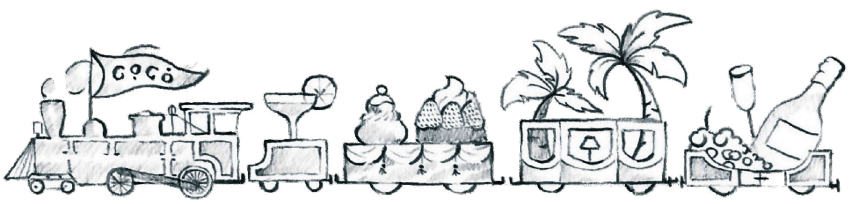
Beau CoCo



POUR COMMENCER SUPPLÉMENT TRUFFE 5 EUROS / 1G

CŒUR DE SAUMON MARINÉ – CRÈME D'ISIGNY *21*
MARINATED SALMON - ISIGNY CREAM

CROMESQUIS D'ESCARGOTS – MAYONNAISE AUX HERBES *17*
SNAIL CROMESQUIS - HERB MAYONNAISE

CROQUE-MONSIEUR – BŒUF FUMÉ – BEURRE TRUFFÉ – BEAUFORT *26*
CROQUE MONSIEUR - SMOKED BEEF - TRUFFLED BUTTER - BEAUFORT CHEESE

PÂTÉ EN CROÛTE – VOLAILLE – FOIE GRAS – PICKLES *20*
CRUSTED PÂTÉ - CHICKEN - DUCK FOIE GRAS - PICKLES

FOIE GRAS – FIGUE – PAIN TOASTÉ *28*
FOIE GRAS - FIG - TOASTED BREAD

CAVIAR OSCIÈTRE IMPÉRIAL DE SOLOGNE – 30G *150*
IMPERIAL OSCIETRE CAVIAR FROM SOLOGNE - 30G

ENTRÉES SUPPLÉMENT TRUFFE 5 EUROS / 1G

DAURADE MARINÉE – AGRUMES – AVOCAT *22*
MARINATED SEA BREAM - CITRUS - AVOCADO

FINES TRANCHES DE SAINT-JACQUES – CHOU-FLEUR – CITRON *26*
THINLY SLICED SCALLOPS - CAULIFLOWER - LEMON

VELOUTÉ DE POTIMARRON – CRÈME D'ISIGNY *14*
PUMPKIN VELOUTÉ - ISIGNY CREAM

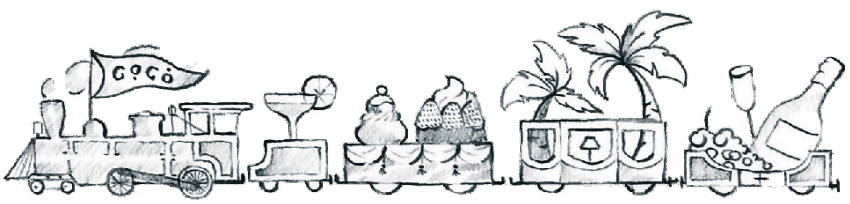
CARPACCIO D'ARTICHAUT – CROÛTONS – SAUCE RAVIGOTE *24*
ARTICHOKE CARPACCIO - CROUTONS - RAVIGOTE SAUCE

BURRATINA CRÉMEUSE – MÂCHE – VINAIGRETTE TRUFFÉE – CROÛTONS *26*
CREAMY BURRATINA - LAMB'S LETTUCE - TRUFFLE VINAIGRETTE - CROUTONS

ŒUF PARFAIT – POÊLÉE DE CHAMPIGNONS – CRÈME DE PARMESAN *24*
PERFECT EGG - SAUTÉED MUSHROOMS - PARMESAN CREAM

CŒUR DE ROMAINE – POULET CROUSTILLANT – PARMESAN – CROÛTONS – SAUCE CÉSAR *18*
BABY ROMAINE HEARTS - CRISPY CHICKEN - PARMESAN CHEESE - CROUTONS - CAESAR SAUCE

RAVIOLES DE FOIE GRAS TRUFFÉ – CHÂTAIGNES *29*
TRUFFLE FOIE GRAS RAVIOLI - CHESTNUT CREAM



PRIX NET TTC EN EUROS SERVICE INCLUS. LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES. ORIGINE DES VIANDES SUR DEMANDE,
CUISINE «FAIT MAISON». LA LISTE DES ALLERGÈNES CONTENUS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.

POISSONS SUPPLÉMENT TRUFFE 5 EUROS / 1G

PAVÉ DE SAUMON – GNOCCHI – ÉPINARDS – BEURRE BLANC AUX ŒUFS DE SAUMON *29*
SALMON FILLET - GNOCCHI - SPINACH - BEURRE BLANC WITH SALMON ROE

LIEU JAUNE – POMMES FONDANTES – SAUCE MOUSSELINE AUX HERBES *33*
POLLACK - FONDANT POTATOES - HERB MOUSSELINE SAUCE

NOIX DE SAINT-JACQUES – CÉLERI – BEURRE BLANC AU CIDRE *44*
SCALLOPS - CELERIAC - CIDER BEURRE BLANC

SOLE MEUNIÈRE À PARTAGER – PURÉE DE POMMES DE TERRE – BEURRE MEUNIÈRE *120*
DOVER SOLE MEUNIÈRE TO SHARE - MASHED POTATOES – LEMON BUTTER

VIANDES SUPPLÉMENT TRUFFE 5 EUROS / 1G

SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI – MORILLES – PURÉE DE POMMES DE TERRE – SAUCE VIN JAUNE *29*
ROASTED CHICKEN BREAST - MOREL MUSHROOMS - MASHED POTATOES - VIN JAUNE SAUCE

JOUE DE BŒUF CONFITE – PURÉE DE BUTTERNUT – SAUCE TRUFFÉE *33*
BRAISED BEEF CHEEK - MASHED BUTTERNUT - TRUFFLE SAUCE

CÔTELETTES D'AGNEAU EN CROÛTE – MOUSSELINE DE PANAIS – JUS DE VIANDE *49*
HERB-CRUSTED LAMB CHOPS - PARSNIP MOUSSELINE - MEAT JUS

CÔTE DE BŒUF SIMMENTAL À PARTAGER – 1,2 KG – FRITES FRAÎCHES – CŒUR DE SUCRINE – SAUCE BÉARNAISE *160*
SIMMENTAL RIB OF BEEF TO SHARE - FRENCH FRIES - GEM LETTUCE - BÉARNAISE SAUCE

PÂTES SUPPLÉMENT TRUFFE 5 EUROS / 1G

LINGUINE CRÉMEUSES – HOMARD – CRÈME DE HOMARD *52*
CREAMY LINGUINE - ROASTED LOBSTER - LOBSTER CREAM

GROSSES COQUILLETTES À LA CRÈME TRUFFÉE – JAMBON BLANC – COMTÉ *29*
COQUILLETTES PASTA WITH TRUFFLE CREAM - FRENCH HAM - COMTÉ CHEESE

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES FRAÎCHES *8*
FRENCH FRIES

CŒUR DE SUCRINE *8*
GEM LETTUCE

HARICOTS VERTS *10*
GREEN BEANS

PURÉE DE POMMES DE TERRE *8*
MASHED POTATOES

PURÉE DE POMMES DE TERRE TRUFFÉE *18*
TRUFFLE MASHED POTATOES

NET PRICE IN EUROS INCLUDING VAT. SERVICE INCLUDED. THE HOUSE DOESN'T ACCEPT CHECKS. ORIGIN OF MEAT ON DEMAND.
HOMEMADE FOOD. THE LIST OF ALLERGENS CONTAINED IN OUR DISHES IS AVAILABLE ON REQUEST.

FROMAGE

SAINT-MARCELLIN ENTIER DE LA MÈRE RICHARD *12*
SAINT-MARCELLIN CHEESE

DESSERTS

CRUMBLE AUX POMMES – CRÈME VANILLE – CARAMEL BEURRE SALÉ *14*
APPLE CRUMBLE - VANILLA CREAM - SALTED BUTTER CARAMEL

PROFITEROLES – GLACE VANILLE – SAUCE CHOCOLAT CHAUD *16*
PROFITEROLES - VANILLA ICE CREAM - HOT CHOCOLATE SAUCE

MONT BLANC GLACÉ – MYRTILLES – CRÈME DE MARRON *16*
ICED MONT BLANC - BLUEBERRY - CHESTNUT CREAM

ASSIETTE DE FRUITS EXOTIQUES *22*
FRESH EXOTIC FRUIT

CHURROS – SAUCE CHOCOLAT CHAUD – CRÈME VANILLE *12*
CHURROS - HOT CHOCOLATE SAUCE - VANILLA CREAM

PARIS-BREST – PRALINÉ NOISETTE *14*
PARIS-BREST - HAZELNUT PRALINE

TARTE VANILLE – NOIX DE PÉCAN – CARAMEL BEURRE SALÉ *16*
VANILLA TART - PECANS - SALTED BUTTER CARAMEL

MILLE-FEUILLE – PISTACHE – CERISE AMARENA *16*
MILLE-FEUILLE - PISTACHIO - AMARENA CHERRIES

CAFÉ GOURMAND *12*
CAFÉ GOURMAND

GLACES

GLACES ET SORBETS 3 BOULES

PARFUMS GLACES : CHOCOLAT / NOISETTE / VANILLE / CAFÉ / PISTACHE *12*
ICE CREAMS: CHOCOLATE / HAZELNUTS / VANILLA / COFFEE / PISTACHIO

PARFUMS SORBETS : MANGUE / PASSION / CITRON *12*
SORBETS: MANGO - PASSION FRUIT - LEMON