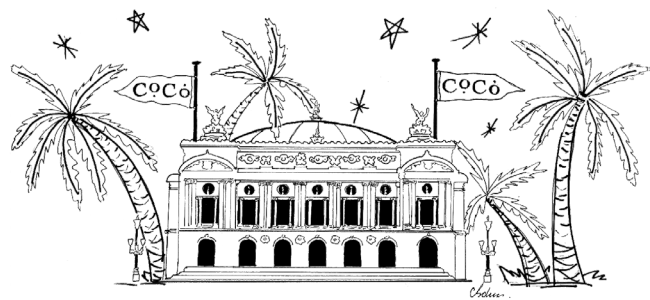


Beau COCO



POUR COMMENCER

CŒUR DE SAUMON FUMÉ AUX HERBES – CRÈME D'ISIGNY <i>SMOKED SALMON WITH HERBS – ISIGNY CREAM</i>	30
CROQUE-MONSIEUR – JAMBON BLANC – BEURRE TRUFFÉ – BEAUFORT <i>CROQUE MONSIEUR – PARISIAN HAM – TRUFFLED BUTTER – BEAUFORT CHEESE</i>	26
FOIE GRAS – CONFITURE DE FIGUE – PAIN TOASTÉ <i>FOIE GRAS – FIG CONFIT – TOASTED BREAD</i>	46
CAVIAR OSCIETRE IMPÉRIAL DE SOLOGNE - 30/50 GR <i>OSCIETRE IMPERIAL CAVIAR FROM SOLOGNE - 30/50 GR</i>	175/300

ENTRÉES

DAURADE MARINÉE – CITRON – AVOCAT <i>MARINATED SEA BREAM – LEMON – AVOCADO</i>	26
RAVIOLES DE LANGOUSTINES – POIREAUX <i>NORWAY LOBSTER RAVIOLIS – LEEKS</i>	32
CARPACCIO D'ARTICHAUT – SAUCE RAVIGOTE <i>ARTICHOKE CARPACCIO – RAVIGOTE SAUCE</i>	20
VELOUTÉ DE LÉGUMES – CROÛTONS – CRÈME D'ISIGNY <i>VEGETABLE SOUP – CROUTON – ISIGNY CREAM</i>	16
BUTTERNUT CONFIT – GRAINES DE COURGE – ÉMULSION PARMESAN <i>CANDIED BUTTERNUT – PUMPKIN SEEDS – PARMESAN EMULSION</i>	18
BURRATINA TRUFFÉE – MÂCHE – VINAIGRETTE TRUFFÉE <i>TRUFFLED BURRATINA – LAMB'S LETTUCE – TRUFFLED VINAIGRETTE</i>	30
ŒUF BIO CROUSTILLANT – CHAMPIGNONS – CRÈMEUX MONT D'OR <i>ORGANIC CRISPY EGG – MUSHROOMS – MONT D'OR CREAM</i>	22
VOL-AU-VENT – ESCARGOTS PERSILLÉS – CHAMPIGNONS DE PARIS <i>VOL-AU-VENT – PARSLEY SNAILS – MUSHROOMS</i>	26

SALADES

MÂCHE ET ROMAINE – FROMAGE DE CHÈVRE CROUSTILLANT – POMME – VINAIGRETTE MIEL <i>LAMB'S LETTUCE AND ROMAINE – CRISPY GOAT CHEESE – APPLE – HONEY VINAIGRETTE</i>	32
HARICOTS VERTS – FOIE GRAS – CŒUR D'ARTICHAUT – VINAIGRETTE MOUTARDÉE <i>GREEN BEANS – FOIE GRAS – HEART OF ARTICHOKE – MUSTARD VINAIGRETTE</i>	36

POISSONS

PAVÉ DE SAUMON – POUSSÉS D'ÉPINARDS – RIZ VÉNÉRÉ – BEURRE AUX ŒUFS DE SAUMON <i>SALMON – BABY SPINACH – BLACK RICE – SALMON EGGS BUTTER</i>	36
BAR RÔTI – POIREAUX – CITRON – CRÈME À L'ANETH <i>ROASTED SEABASS – LEEKS – LEMON – DILL CREAM</i>	42
SAINT-JACQUES – POTIMARRON – ÉMULSION SARRASIN <i>SCALLOPS – PUMPKIN – BUCKWHEAT EMULSION</i>	49
SOLE MEUNIÈRE OU GRENOBLOISE À PARTAGER – PURÉE DE POMMES DE TERRE <i>WHOLE DOVER SOLE TO SHARE – MASHED POTATOES</i>	175

VIANDES

PARMENTIER DE CANARD CONFIT <i>DUCK CONFIT PARMENTIER</i>	36
SUPRÊME DE VOLAILLE – CHAMPIGNONS – PURÉE DE POMMES DE TERRE – SAUCE SUPRÊME TRUFFÉE <i>CHICKEN SUPREM – MUSHROOMS – MASHED POTATOES – SUPREME TRUFFLE SAUCE</i>	42
CHÂTEAU FILET DE BŒUF – HARICOTS VERTS – JUS TRUFFÉ – (SUPPLÉMENT FOIE GRAS POÊLÉ 15€) <i>BEEF FILET – GREEN BEANS – TRUFFLED JUS – (EXTRA ROASTED FOIE GRAS 15€)</i>	51
CÔTE DE BŒUF À PARTAGER – FRITES MAISON – SALADE SUCRINE – SAUCE BÉARNAISE <i>PRIME RIB STEAK – FRENCH FRIES – GREEN MIX SALAD – BEARNAISE SAUCE</i>	150

PÂTES

CONCHIGLIONI – MORILLES – BEURRE AUX POIVRES <i>CONCHIGLIONI - MORELS - PEPPER BUTTER</i>	36
LINGUINE CRÉMEUSES – HOMARD – CRÈME DE HOMARD <i>CREAMY LINGUINE - LOBSTER - LOBSTER CREAM</i>	52

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES MAISON <i>FRENCH FRIES</i>	10
PURÉE DE POMMES DE TERRE / TRUFFÉE <i>MASHED POTATOES / TRUFFLED</i>	10/18
RIZ VÉNÉRÉ <i>PILAF RICE</i>	10
CŒUR DE LAITUE – VINAIGRETTE <i>HEART OF LETTUCE – VINAIGRETTE</i>	18
HARICOTS VERTS – ÉCHALOTES <i>GREEN BEANS – SHALLOTS</i>	12

DESSERTS

TARTE TATIN – POMME – COING – CRÈME AU MIEL <i>TATIN TART – APPLE – QUINCE – HONEY CREAM</i>	18
CHURROS – SAUCE CHOCOLAT CHAUD – CRÈME VANILLE <i>CHURROS – CHOCOLATE SAUCE – VANILLA CREAM</i>	14
POIRE BELLE-HÉLÈNE – GLACE VANILLE – SAUCE CHOCOLAT – POIRE POCHÉE – CHANTILLY VANILLE <i>BELLE HELENE PEAR – VANILLA ICE CREAM – CHOCOLATE SAUCE – POACHED PEAR – VANILLE WHIPPED CREAM</i>	16
CAPPUCCINO GLACÉ <i>ICED CAPPUCCINO</i>	14
CHOCOLAT GRAND CRU <i>GRAND CRU CHOCOLATE</i>	18
BRIOCHE PERDUE – CRÈME BRULÉE VANILLE <i>FRENCH TOAST – VANILLA CREME BRULEE</i>	18
TARTE VANILLE PISTACHE – CARAMEL BEURRE SALÉ <i>VANILLA PISTACHIO TART – SALTED BUTTER CARAMEL</i>	16
PROFITEROLES – CHOUX CRÈME VANILLE – GLACE VANILLE – SAUCE CHOCOLAT CHAUD <i>PROFITEROLES – VANILLA CREAM PUFFS – VANILLA ICE CREAM – HOT CHOCOLATE SAUCE</i>	16
ASSIETTE DE FRUITS EXOTIQUES FRAIS <i>FRESH EXOTIC FRUITS PLATE</i>	22
CAFÉ GOURMAND <i>CAFÉ GOURMAND</i>	16

GLACES – SORBETS

3 BOULES DE GLACES VANILLE / PISTACHE / CAFÉ <i>3 SCOOPS OF ICE CREAM VANILLA / PISTACHIO / COFEE</i>	14
3 BOULES DE SORBETS MANGUE / PASSION / CITRON-JAUNE / CHOCOLAT <i>3 SCOOPS OF SORBET MANGO / PASSION FRUIT / YELLOW LEMON / CHOCOLATE</i>	14