



## **LES ENTREES**

- Salade d'artichauts, champignons et foie gras à l'huile de noisette 18€  
Crème légère de potimarron aux dés d'Abondance, brisûres de châtaignes 16€  
Oeuf mollet en meurette aux petits oignons, boutons et lard fumé 14€  
Marinade de saumon gravelax relevé au piment d'Espelette 18€  
Terrine de campagne de mon apprentissage 14€

## **LES PLATS**

- Filet de boeuf au poivre cuit au sautoir, gratin dauphinois 35€  
Volaille des Landes rôtie au beurre d'herbes, purée de pommes de terre 24€  
Daube de joue de boeuf cuisinée en cocottes et carottes fondantes 22€  
Suprême de bar aux endives à l'orange amère, pistou à la coriandre 28€  
Dos d'omble chevalier sauté meunière, câpres, cornichons et citron 31€  
Risotto de coquillettes légèrement truffé au dés de jambon et Comté 24€  
Cocotte de jeunes légumes de saison à l'huile d'olive et oeuf mollet 20€

## **LES DESSERTS**

- Fromages de nos belles Montagnes 13€  
Millefeuille, mousseline à la vanille et caramel beurre demi-sel 13€  
La fameuse tarte au chocolat de Christian Constant 14€  
Ile flottante aux amandes effilées 12€  
Poire pochée façon Belle Hélène 13€  
Tarte aux figues façon Bourdaloue, glace fromage blanc 14€  
Glaces et sorbets du moment (la boule) 3,50€

Votre restaurant *Les Cocottes Porte de Genève* est très heureux de vous présenter ses fournisseurs, avec lesquels il travaille en circuit court, afin de vous garantir qualité et fraîcheur des produits que vous allez déguster :

*Boucherie Comte (Saint-Julien) - Fromagerie Bouchet (Neydens) - Le Fournil du Châble (Beaumont)*