



LES ENTREES

- Salade d'artichauts, champignons et foie gras à l'huile de noixette 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)