

Les entrées

Oeuf Mimosa de Mamie Constant - 12€

Crème du Barry, sommités de chou-fleur,
dés de meule du Châtelard, croûtons dorés - 13€

Terrine de campagne de mon apprentissage - 14€

Tartare de bar, saumon et huître relevé au gingembre et citron - 16€

Salade Caesar façon Ritz - 17€

Les plats

Epaule d'agneau confite, jus infusé à la sarriette, mitonné de haricots coco - 29€

Volaille des Landes rôtie au beurre d'herbe, purée de pomme de terre - 24€

Filet de bœuf, gratin dauphinois, jus réduit au vieux Porto - 36€

Poules à la plancha en persillade, basquaise au chorizo - 32€

Filet d'omble chevalier snacké meunière, câpres, cornichons et citron - 31€

Risotto de Crozets, pleurotes, poitrine fumée croustillante et Abondance - 22€

Cocotte de légumes de saison, un trait d'huile d'olive, œuf mollet - 21€

Les desserts

Fromages de nos belles montagnes - 12€

Crème brûlée parfumée à la Chartreuse® verte - 11€

Millefeuille, mousseline vanille bourbon et caramel au beurre demi-sel - 11€

Tuile au sésame, crémeux citron et agrumes au naturel - 12€

La fabuleuse tarte au chocolat de Christian Constant - 12€

Pavlova aux fruits de saison - 12€

Glaces et sorbets maison 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)