

Entrées

Œuf mollet en meurette, oignons grelots, champignons boutons et lard fumé - 15€

Velouté de potimarron, brisûres de châtaignes et Abondance - 16€

Terrine de campagne de mon apprentissage - 14€

Ravioles de langoustines et crémeux d'artichaut, émulsion de bisque à la citronnelle - 21€

Gravelax de saumon au piment d'Espelette, pommes rattes en robe des champs, crème au raifort - 19€

Mi-cuit de foie gras de canard et chutney aux figes et pruneaux, pain toasté - 24€

Plats

Tournedos de filet de bœuf, sauce au poivre et gratin dauphinois - 38€

Volaille des Landes rôtie au beurre d'herbes, purée de pomme de terre - 25€

Daube de joue de bœuf cuisinée en cocotte à notre façon - 26€

Filet d'omble chevalier à la plancha, garniture Grenobloise - 32€

Suprême de bar à l'unilatérale, feuilleté de champignons, sauce crustacés à l'estragon - 29€

Risotto de coquillettes parfumé à la truffe noire, jambon à l'os et Abondance - 25€

Cocotte de légumes de saison, œuf mollet, un trait d'huile d'olive - 23€

Desserts

La fabuleuse tarte au chocolat de Christian Constant - 13€

Millefeuille, mousseline vanille bourbon et caramel au beurre demi-sel - 12€

Île flottante aux amandes effilées - 12€

Poire pochée aux épices et vanille, crème glacée au chocolat noir - 13€

Tarte Tatin façon Christian Constant - 13€

Les fromages de nos belles montagnes - 12€

Glaces et sorbets du moment - 3,50€ (la boule)

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)