



Entrées

Confit de foie gras de canard, chutney aux fruits de saison, pain toasté - 24€

Velouté de potimarron aux dés d'Abondance, brisures de châtaignes - 16€

Oeuf Mimosa de Mamie Constant - 12€

Saumon fumé par nos soins et crème acidulée à la ciboulette - 22€

Plats

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€

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

Tartare de boeuf au couteau, frites fraîches maison et salade verte - 27€

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

Desserts

Fromages de nos belles montagnes - 12€

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

Île flottante aux amandes effilées - 12€

Glaces et sorbets maison 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)