

## *Entrées*

- Œuf mollet en meurette, oignons grelots, champignons boutons et lard fumé - 15€  
Velouté de potimarron, brûlures de châtaignes et Abondance - 16€  
Terrine de campagne de mon apprentissage - 14€  
Raviolis de langoustines et crémeux d'artichaut, émulsion de bisque à la citronnelle - 24€  
Gravelax de saumon au piment d'Espelette, pommes râties en robe des champs, crème au raifort - 21€  
Mi-cuit de foie gras de canard et chutney aux figues et pruneaux, pain toasté - 26€

## *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 coquilles 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€  
Brioche perdue aux pralines roses et glace vanille - 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)