

## Entrées

Oeuf Mimosa de Mamie Constant - 13€

Terrine de campagne de mon apprentissage - 14€

Salade Caesar façon Ritz - 17€

Velouté d'asperges blanches, oeuf frit et coulis de verdure - 15€

Tartare de bar, saumon et huître relevé au gingembre et citron - 18€

Mi-cuit de foie gras de canard et chutney aux fruits de saison, 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€

Navarin d'agneau, garniture printanière - 28€

Filet d'omble chevalier snacké meunière, câpres, cornichons et citron - 32€

Ravioles de langoustines et crémeux d'artichaut, émulsion de bisque à la citronnelle - 29€

Assiette de Rigatoni à la tomate, burratina, basilic et huile d'olive - 24€

Cocotte de légumes de saison, un trait d'huile d'olive - 22€

## Desserts

La fabuleuse tarte au chocolat de Christian Constant - 13€

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

Île flottante, caramel beurre salé, amandes effilées et pralines roses - 12€

Tuile au sésame, crémeux citron et petits fruits rouges - 13€

Pavlova aux fraises fraîches, crème glacée vanillée - 13€

Le baba de notre pâtissier, chantilly à la vanille bourbon et rhum vieux - 12€

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)