



BRASSERIE MODERNE

SUGGESTIONS

LA COCOTTE BELGE

CUISINE DE GRAND-MÈRE



SUGGESTIONS NOVEMBRE

Menu 3 services

Entrées

Velouté de céleri à la tartufata et son toast au scampis ... 15,00 €
(S'accorde avec un verre de Pinot noir « Moltes » 7 €)

Duo de croquettes de gibier..... 15,00 €
(chevreuil et airelles / faisan et chicons)
(S'accorde avec un verre de Lalande de Pomerol « Château des Moines » 8 €)

Plats

Filet de biche aux champignons des bois et Orval, pomme 25,00 €
caraméliser et cranberries
(S'accorde avec un verre de Corbières « Châteua St Estève » 7 €)

Darne de saumon, mousseline de potimarron et châtaignes 25,00 €
(S'accorde avec un verre de Chardonnay Viognier « Père et Fils » 6 €)

Civet de biche façon ardennaise, poire au vin et pomme croquette ..26,00 €
(S'accorde avec un verre de Lalande de Pomerol « Château des Moines » 8 €)

Desserts

Le tiramisu revisité 10,00 €

La poire passion et framboise et sa mousse praliné 10,00 €