

Au Bistrot Coco, notre **engagement** envers la qualité commence par le choix de produits locaux issus de l'agriculture responsable. Nous entretenons des partenariats solides avec des éleveurs et des maraîchers locaux qui partagent notre amour pour la saisonnalité des produits.

De plus, notre carte des vins est élaborée avec soin pour créer une **harmonie** et faire le lien entre notre cuisine et le savoir faire vinicole. Nous sommes fiers de vous proposer des vigneron avec une vision du terroir commune à la notre.

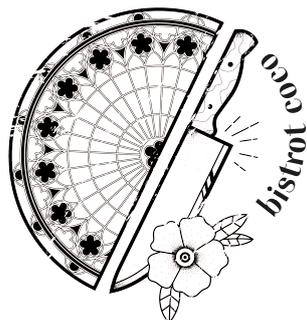
Laissez carte blanche au chef pour vivre un moment surprenant qui vous permettra de découvrir tout l'univers du Bistrot Coco. Chaque plat est pensé pour éveiller vos sens et vous faire découvrir de nouvelles saveurs. Pour une **expérience** complète, nous vous encourageons à prendre l'accord mets/vins.

Vivez une expérience gastronomique unique et laissez-vous emporter par la magie de notre menu

carte blanche.

Constant Meyer

carte blanche



Menu	CARTE BLANCHE EN 4 ÉTAPES	64€
	5 ÉTAPES	72€
	6 ÉTAPES	80€
	POUR LES VÉGÉTARIENS : EN 4 ÉTAPES	49€
	5 ÉTAPES	55€
	6 ÉTAPES	61€
Accords	METS & VINS 3 VERRES	21€
	4 VERRES	28€
	5 VERRES	35€
	6 VERRES	42€
	Sélection affinée par la fromagerie « Tourrette »	14€

N'hésitez pas à nous préciser toute intolérance alimentaire pour que nous puissions adapter votre menu.

Disponible du mardi au jeudi, midi et soir
& vendredi et samedi midi

Entrées

CARPACCIO DE BAR, VINAIGRETTE IODÉE, COQUES, GEL KALAMANSI
ET CÈLERI BRANCHE 17€

ASPERGES BLANCHES D'ALSACE RÔTIES AU BEURRE DE CHARBON, MORILLES,
POUTARGUE DE JAUNE D'ŒUF, HOLLANDAISE FUMÉE 16€

TARTARE DE BŒUF SIMMENTHAL, CONDIMENT ŒUFS DE TRUITE
ET PICKLES GRAINES DE MOUTARDE 18€

Plats

ENTRECÔTE DE VEAU, JUS COURT AU PORTO ROUGE, PETITS POIS
AU BINCHOTAN ET SON ÉMULSION 33€

GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE, NEIGE DE COMTÉ AFFINÉ, MORILLES,
CRÈME AU VIN JAUNE, JUS DE VOLAILLE RÉDUIT ET NOISETTES DU PIÉMONT... 24€

THON BLANC GERMON, BISQUE DE CREVETTES GRISES, SUCRINE BRAISÉE
AU BEURRE DE SAUGE ET SARASIN SOUFFLÉ 28€

Desserts

MOUSSE CHOCOLAT 64%, FEUILLETAGE INVERSÉ, GLACE VANILLE
ET POUDRE D'OLIVES DE KALAMATA 13€

COMPOTÉE DE RHUBARBE, ÉMULSION RIZ AU LAIT, SORBET RHUBARBE,
TUILES DE MERINGUE 13€

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS PAR LA MAISON TOURRETTE 14€

à la carte