

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.

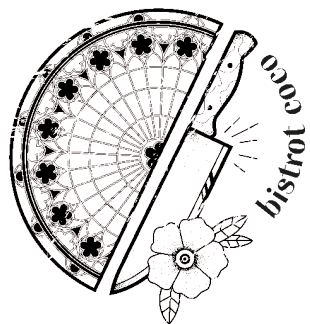
De plus, notre carte des vins est élaborée avec soin pour créer une **harmonie** et faire le lien entre notre cuisine et le savoir faire vinicole. Nous sommes fiers de vous proposer des vigneron avec une vision du terroir commune à la notre.

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



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

CRUDO DE MULET, PICKLES DE CERISES, AMANDES FRAICHES, VINAIGRETTE CERISE
ET CITRON CAVIAR 17€

MARBRÉ DE SAUMON GRAVLAX AU CHARBON VÉGÉTAL, CRÈME CRUE TRANCHÉE
A L'HUILE DE CIBOULETTE, ÉMULSION CHARBON ET COMBAVA..... 16€

AUBERGINE LAQUÉE AU MISO, CRÈME DE SHITAKÉ AU SOJA
ET EXTRACTION DE SAUGE..... 14€

Plats

GNOCCHI POÊLÉS, GIROLLES, ÉMULSION DE POMMES DE TERRE ET FOIN,
CONDIMENT ÉCHALIONS CONFITS 24€

DOS DE CABILLAUD, MILLE-FEUILLE DE CÈLERI À L'ALGUE NORI,
CRÈME DE COQUES ET COQUES 27€

MAGRET DE CANARD, JUS AUX CÂPRES CAPUCINE, CRUMBLE DE FRUITS SECS,
CREMEUX DE POLENTA ET HARICOTS VERTS..... 31€

Desserts

NAMELAKA CHOCOLAT NOIR GRAND CRU, SABLE DE CACAO, COMPOTÉE
ET SORBET MÛRES..... 13€

FINANCIER NOISETTES, CONDIMENT CITRON DE NICE ET BASILIC, SORBET
BERGAMOTTE ET EAU DE CITRON..... 13€

Sélection affinée par la fromagerie « Tournette » 14€

à la carte