

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.

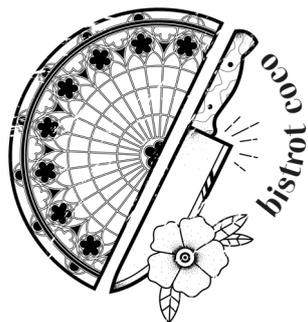
De plus, notre carte des vins est élaborée avec soin pour créer une **harmonie** et faire le lien entre notre cuisine et le savoir faire vinicole. Nous sommes fiers de vous proposer des vigneron avec une vision du terroir commune à la notre.

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

TRANCHES DE TOMATES CŒUR DE BŒUF SNACKÉES, CONDIMENT TOMATE ET AIL DOUX, COQUES, VINAIGRETTE À L'ESTRAGON ET EAU DE TOMATE CLARIFIÉE . . . 15€

ŒUF PARFAIT 63°, ÉMULSION DE TARTE FLAMBÉE, LARD DE COLONNATA ET CROUSTILLANT DE PÂTE MORTE 15€

CAROTTES GLACÉES, BEURRE BLANC À L'ORANGE, ÉMULSION DE PERSIL ET CONDIMENT ORANGE 14€

Plats

FILET DE SAUMON BÖMLO, HOLLANDAISE AU MISO, PAK CHOÏ GLACÉ ET GEL DE VINAIGRE DE KALAMANSI 28€

GNOCCHI DE POMMES DE TERRE, ÉMULSION DE CHAMPIGNONS, CRÈME, ERYNGII POÊLÉS ET NEIGE DE COMTÉ 24€

FILET DE CANETTE, JUS COURT AU PORTO ROUGE, GOMASIO DE NOIX DE PÉCAN, MOUSSELINE DE CÉLERI ET CÉLERI BRANCHE 31€

Desserts

GANACHE AU CHOCOLAT DULCEY, NOISETTES CARAMÉLISÉES, GLACE ET ÉMULSION CHOCOLAT GRAND CRU 13€

FIGUES RÔTIES, MÛRES FRAICHES, FEUILLES DE MERINGUE AU SUMAC ET CRÈME VANILLE DE MADAGASCAR 13€

Sélection affinée par la fromagerie « Tourrette » 14€

à la carte