

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.

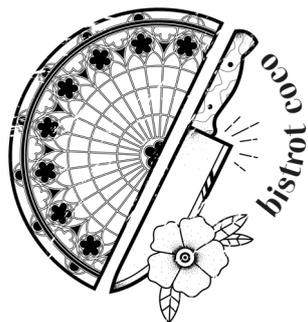
Laissez carte blanche au chef pour vivre un moment surprenant qui vous permettra de découvrir tout l'univers du Bistrot Coco. Chaque plat est pensé pour éveiller vos sens et vous faire découvrir de nouvelles saveurs. Pour une **expérience** complète, nous vous encourageons à prendre l'accord mets/vins.

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

# *carte blanche.*

*Constant Meyer*

# carte blanche



<b>Menu</b>	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€
<b>Accords</b>	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.