MENU *des fêtes*

PIÈCES COCKTAILS	
Mini brioche aux noix, oignons caramélisés et comté	1,90€
Verrine de foie gras	2,90€
Verrine de patate douce	1,90€
Burger jambon ibérique et compotée d'oignons rouge	1,90€
Cornet de betterave et fromage frais à la truffe	1,90€
Butternut façon tataki au sésame toasté et crevette	1,90€
Croque monsieur à la truffe	2,50€
Blini sarrasin au saumon fumé et crème de wasabi légère	2,50€
Muffin au chorizo ibérique et comté	1,90€
Muffin au pesto tomate confite et feta	1,90€

À PARTAGER	
Tartinade ricotta et butternut au yuzu (180g)	4,90€
Rillettes de saumon à l'aneth et baies roses (80g)	6,50€
Foie gras ballotin de 200g	24€

RESERVATION	
Pour le réveillon de Noël, commande jusqu'au :	19/12
Pour le nouvel an, commande jusqu'au :	26/12
Sur commande uniquement	
63, Avenue du Général de Gaulle, Plescop	**06 45 63 68 60**

Entrées

Cabillaud en croûte de noix de cajou et agrumes. Beurre blanc au citron et fondue de poireaux au miel de Plescop

Mousseline de potimarron, brunoise et coulis de chorizo ibérique, crumble de noisettes et comté

Mousseline de potimarron, champignons locaux rôtis et crumble de noisettes et comté.
VÉGÉ

Desserts

Dôme chocolat et sésame caramélisé. Ganache au sésame noir

Dôme pistache, citron et framboise

Cook BOC
LA CUISINE AU FIL DES SAISONS

Plats

Déclinaison de pintade, sauce aux morilles du Jura. Écrasé de pommes de terre à la truffe. Champignons rôtis et légumes locaux.

Noix de Saint-Jacques à la vanille. Beurre blanc au yuzu. Mousseline de panais et légumes rôtis.

Raviole de champignons et croûtons de pain d' épices.
Fondue de poireaux et mousseline de panais.
VÉGÉ

TARIFS

Entrée ou dessert	8€
Plat	22€
Entrée + plat ou plat + dessert	29€
Entrée + plat + dessert	37€