



Maison d'hôtes & Locations
Nature ★ Ressourcement

CÔTÉ TRAITEUR

HIVER

Entrées

- Millefeuille de pomme oignons andouille, crémeux camembert et roquette fraîche 7 €
- Œuf parfait crémeux de potiron légèrement relevé, oignons crispy 9 €
- Saint-Jacques rôties, crémeux de panais, panais croquants au sarrasin, chips de panais, jus de langoustine 11 €

Plats

- Cuisse de pintade farce champignon chorizo, déclinaison de carottes 14 €
- Demi-magret de canard infusé au thé darjeeling, salsifis rôtis, purée de butternut à la noisette, sauce grenade Porto 16 €
- Poisson du moment, riz vénéré à la coriandre, fenouil croquant au cumbava et graines de courge 15 €

Fromages travaillés

- Camembert ou pont l'évêque mariné au calvados 9 €
- Dôme de chèvre, abricot noisette 8 €

Desserts

- Poire confite à la cannelle, crème d'amande, coulis vin chaud 4 €
- Sablé noisette, crémeux chocolat noir et dulce praliné noisette 5 €

Modifications éventuelles de certains plats selon arrivage. Toutes nos recettes sont élaborées par nos soins.
Découvrez la Charte de notre cuisine sur le site internet du Domaine le Coq Enchanté.

Délais de préparation : **2 jours**
Retrait : **À la cuisine du Domaine**

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

07 87 39 25 77 •  la-cuisine-du-domaine

endy@le-coq-enchante.com