



Maison d'hôtes & Locations
Nature ★ Ressourcement

CÔTÉ TRAITEUR

PRINTEMPS 2025

ENTRÉES

SALADE DE COURGE RÔTIE,

chou rouge confit, œuf parfait, graines de courge

★ **Saint-Nicolas-de-Bourgueil** – Château Le Moulin-Neuf : 27,00 €
Val de Loire • Côte Chalonnaise AOP • Souple et généreux

SALADE DE TOMATES CRUES ET CUITES,

burrata, vinaigrette framboise, croûtons à l'ail

★ **Saint-Nicolas-de-Bourgueil** – Château Le Moulin-Neuf : 27,00 €
Val de Loire • Côte Chalonnaise AOP • Souple et généreux

PLATS

FILET DE BAR RÔTI,

caviar daubergine, compotée de tomate, poivron, courgette

★ **Anjou AOP** – Domaine Sauveroy, cuvée « Le Clos des Sables » : 38,00 €
Val de Loire • Généreux et complexe

FILET DE PORC MARINÉ AUX ÉPICES DOUCES, CUIT EN BASSE TEMPÉRATURE,

gratin de pommes de terre, champignons rôtis

★ **Château de Lirac AOP / BIO** – Domaine du Clos de Sixte : 38,00 €
Vallée du Rhône • Profond et intense

DESSERTS

ENTREMET CHOCOLAT FRAMBOISE, BISCUIT MOELLEUX

FRAISIERS

★ **Champagne AOP Brut Réserve**

★ **Accords mets & vins**


Délai de préparation : 2 jours

Livraison : Dans votre maison avec conseils de réchauffe

Toutes nos recettes sont élaborées par nos soins. Modifications éventuelles de certains plats selon arrivage.
Découvrez la charte de notre cuisine sur : www.le-coq-enchante.com

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

06 45 05 25 49 • reservation@le-coq-enchante.com

 La Cuisine du Domaine