

Cousinas,

Casual fine dining no nonsense local cuisine,
influences du monde sans oublier nos racines.

Menu Cousinas

Une sélection de plats au fil de délicieux produits de saison

Céviche de dorade, crème d'avocat, patate douce et persil

Crevettes grises décortiquées à la main, lentilles, petits pois et
Mimolette *

Vitello, betterave jaune rôtie, crème aigre, vinaigrette de noisette et
vinaigre de xérès, capucine

Faux-filet de bœuf, haricots verts, girolles, purée de pommes de
terre et jus de viande

Fromages by Van Tricht, compote mangue-cardamome-graines
de moutarde et/ou

Chocolat au caramel salé, banane et glace au sarrasin

Menu 4 services € 67

Menu 5 services * € 82

Fromage au lieu du dessert € 5

Fromage et dessert € 15

Menu à choisir par table

Le midi nous servons un menu déjeuner 2 services €38 au choix

Tout est fait maison. Vous avez une allergie ?

Faites-le nous savoir et nous adapterons le menu avec plaisir.

Bouchées à partager, la manière idéale de goûter et découvrir les saveurs de Cousinas

Huître Ostra Regal, sauce vierge et riz soufflé (par pièce)	€ 6
Sardine, feuilleté, tapenade d'olive	€ 14
Thon Balfegó mariné à l'huile d'olive et citron vert	€ 18
Culatello di Zibello, pièce affinée de la cuisse, région de Parme.	€ 24

À la carte

ENTRÉES

Crevettes grises décortiquées à la main, lentilles, petits pois et Mimolette	€ 26
--	------

Céviche de dorade, crème d'avocat, patate douce et persil	€ 24
---	------

Stracciatella di Bufala, salade de melon de Cavaillon, mélisse et gremolata	€ 19
---	------

Vitello, betterave jaune rôtie, crème aigre, vinaigrette de noisette et xérès, capucine	€ 26
---	------

PLATS

Rouget, millefeuille de pomme de terre et poivron, beurre blanc au safran	€ 28
---	------

Lotte pochée, fenouil braisé, pommes de terre, coques et sauce Nantua	€ 37
---	------

Faux-filet de bœuf, haricots verts, girolles, purée de pommes de terre et jus de viande	€ 36
---	------

Ris de veau croustillant, carotte rôtie, gingembre et sauce à l'orange	€ 44
--	------

DESSERTS

Cheesecake mojito aux mûres, granité menthe-citron vert	€ 15
---	------

Chocolat au caramel salé, banane et glace au sarrasin	€ 15
---	------

Fromages by Van Tricht, compote mangue-cardamome-graines de moutarde	€ 18
--	------

Le choix est le vôtre :-) mais pour compléter votre expérience nous recommandons deux plats par personne