COUSINAS

**Lunch 3 services €48**
Entrée, plat et dessert

**Lunch 2 services €38**
Entrée et plat

Fromage à la place du dessert +€5

## ENTRÉE

Tataki de canard, chicorée, salsifis, figue et sauce à l'orange sanguine

## PLAT

Bar, céleri-rave, fenouil, pomme de terre et sauce au safran

## DESSERT

Tartelette au chocolat, café et whiskey Irlandais

Ou

Fromages affinés par Van Tricht,
brioche aux raisins et chutney mangue-cardamome

**Cousinas**,
Une cuisine locale raffinée et décontractée,
aux influences du monde, fidèle à nos racines.

## Menu Cousinas

Une sélection de plats mettant à l'honneur les produits de saison

Tataki de thon, haricots beurre, sauce au poivre, oignon grelot brûlé

Gnocchi, pleurotes, oignon des Cévennes caramélisé, truffe

Saint-Jacques, potiron, prosciutto, choux de Bruxelles*

Filet de cerf, purée de panais, morilles, sauce au vin rouge et baies de genièvre

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

Riz au lait, espuma de crème brûlée, glace Granny Smith

| | |
|---|---|
| Menu 4 services | € 67 |
| Menu 5 services * | € 82 |
| Fromage à la place du dessert | € 5 |
| Fromage et dessert | € 15 |

Menu à choisir pour l'ensemble de la table
Le midi, nous servons un lunch 2 services à €38, au choix

Tout est fait maison. Vous avez une allergie ?
Dites-le-nous, nous adapterons volontiers le menu.

## **Bouchées à partager**, une belle façon de goûter
et de découvrir les saveurs de Cousinas

| | |
|---|---|
| Brioche, anguille fumée, mayonnaise aux herbes | € 12 |
| Croquette de crabe, crème d'avocat | € 14 |
| Culatello di Zibello, cœur de jambon affiné de la région de Parme | € 19 |

## À la carte

ENTRÉES

| | |
|---|---|
| Gnocchi, pleurotes, oignon des Cévennes caramélisé, truffe | € 24 |
| Saint-Jacques, potiron, prosciutto, choux de Bruxelles | € 26 |
| Tataki de thon, haricots beurre, sauce au poivre, oignon grelot brûlé | € 20 |
| Stracciatella di Bufala, salade de melon de Cavaillon, verveine et gremolata | € 19 |

PLATS

| | |
|---|---|
| Filet de cerf, purée de panais, morilles, sauce au vin rouge et baies de genièvre | € 38 |
| Saumon Mowi en croûte, tartare de langoustine, épinards, butternut mariné et sauce veloutée | € 37 |
| Filet de faisan, canneberges, châtaignes, chiconette, sauce moutarde | € 41 |
| Limande-sole, sauce Dugléré, haricots plats, purée de pommes de terre | € 36 |

DESSERTS

| | |
|---|---|
| Cheesecake mojito aux mûres, granité menthe-citron vert | € 15 |
| Riz au lait, espuma de crème brûlée, glace Granny Smith | € 15 |
| Fromages Van Tricht, compote mangue-cardamome-graines de moutarde | € 18 |

À vous de choisir :-) Pour profiter pleinement de l'expérience,
nous vous conseillons deux plats par personne