



Bouchées à partager,
la manière idéale de commencer votre après-midi
et de découvrir les saveurs de Cousiñas.

Moules de bouchot, aïoli aux herbes, fenouil et brioche	€ 17
Txistorra, poivron pointu et oignon doux des Cévennes	€ 14
Tempura de cabillaud au tikka sala	€ 18
Culatello di Zibello, pièce affinée de jambon, région de Parme	€ 24
Lunch 3 services — 48 €	
Entrée, plat et dessert	
Lunch 2 services — 38 €	
Entrée et plat	
Les deux entrées +15 €	
Fromage à la place du dessert +5 €	

ENTRÉES

Maquereau snacké, crème d'aubergine, courgette marinée, basilic thaï et levain

et/ou

Tartare de bœuf Rubia Gallega, laitue romaine, ajo blanco et fenouil bronze

PLATS

Séριοle poêlée sur peau, brocoli, jus aux herbes vertes et crumble aux algues

et/ou

Coucou de Malines en deux façons: cuit doucement avec fèves et aster maritime
croustillant avec orge, shiitake
et jeune oignon

DESSERTS

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

Suggestion au verre : Madeira Maderista Verdelho, Colheita 2014 — 18 €

et/ou

Espuma cerise-hibiscus, glace à la pêche, crumble noisette et cerises fraîches