

Cousinas,

Casual fine dining, cuisine locale sans chichis,
des influences du monde sans oublier nos racines.

Menu Cousinas

Une sélection de plats autour de délicieux produits de saison

Sashimi de kingfish, concombre, citron vert et vinaigrette au sésame

Tortellini farcis au homard, pois sugar snap et sauce aux cacahuètes*

Chistorra (chorizo frais), poireau fumé, shimeji mariné
et yaourt

Canard sauvage avec poitrine de porc Ibérico, chou pointu glacé, poire et
sauce hoisin

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

Cheesecake mojito aux mûres, granité menthe-citron vert

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 lunch 2 services à €38 avec choix

Tout est fait maison. Vous avez une allergie ?

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

Bouchées à partager, la façon parfaite de goûter
et de découvrir les saveurs de Cousinas

Huître Ostra Regal, sauce vierge et riz soufflé (par pièce)	€ 6
Sardines fraîches, pâte feuilletée, tapenade d'olive (2 pièces)	€ 14
Thon Balfegó mariné à l'huile d'olive et au citron vert	€ 18
Culatello di Zibello, pièce d'exception affinée de la cuisse, région de Parme.	€ 24

À la carte

ENTRÉES

Tortellini farçis au homard, pois sugar snap et sauce aux cacahuètes	€ 26
Sashimi de kingfish, concombre, citron caviar et vinaigrette au sésame	€ 24
Stracciatella di Bufala, salade de melon de Cavaillon, verveine et gremolata 🌿	€ 19
Chistorra (chorizo frais), poireau fumé, shimeji mariné et yaourt	€ 20

PLATS

Saumon Mowi, tartare de langoustine, épinards, butternut mariné et sauce veloutée	€ 34
Lotte pochée, fenouil braisé, pommes de terre, coques et sauce Nantua	€ 37
Contre-filet de bœuf, haricots plats, girolles, purée et jus de viande	€ 36
Canard sauvage, poitrine de porc Ibérico, chou pointu glacé, poire Nashi et sauce hoisin	€ 38

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-moutarde	€ 18

À vous de choisir :-) mais pour compléter votre expérience,
nous recommandons deux plats par personne.