COUSINAS

Lunch 3 services €48
Entrée, plat et dessert

Lunch 2 services €38
Entrée et plat

Fromage à la place du dessert +€5

ENTRÉE

Crêpe salée garnie d'une cuisse de poulet braisée,

velouté de poivrons, crème fraîche

PLAT

Filet de raie, chou-fleur, câpres, tomates séchées, beurre d'amande

DESSERT

Meringue, citron, crumble aux baies roses, romarin
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