

LES ENTREES

Fraîcheur de tourteau

radis et curcuma

36€

Poêlée de champignons, foie gras

et Cécina de Leon

38€

« BIEN-ETRE »

Risotto d'épeautre

aux champignons de Paris

28€

MER ET TERRE

Noix de Saint-Jacques dorées

choux vert et châtaignes à l'orange, jus de rôti

54€

Volaille du Gâtinais

cerfeuil tubéreux, sauce suprême

48€

« NOS PIECES DE BOEUF »

Tartare au coutau

Filet de race Française

Entrecôte Simmental de 350g

38€

65€

78€

A PARTAGER

Queue de lotte rôtie

jus de marinière et légumes anciens

120€

Côte de veau rôti en cocotte

fricassé de champignons / pomme de terre

148€

LES COCOTTES

7€ / au choix

Purée de pommes de terre - Pommes de terre grenailles rôties - Pommes de terre frites

Légumes de saison - Haricots vert - Epinards - Salade verte

Champignons (+5€)

BIERRES ARTISANALES

12€ / au choix

Dalva Double IPA - Slap A Banker
New England IPA - Cognac barrel
No Future - La Tzarine - Jet lag

LES FROMAGES

28€ / au choix

Comté du fort des Rousses 18 mois

salade vinaigrette à l'huile de noisette

Brie de meaux truffé

salade de mâche aux noisettes

LES DESSERTS

18€ / au choix

Tourte au fromage blanc et myrtilless crème acidulée

Allumette châtaigne et cassis

Meringue au citron vert; double crème de Gruyère et fruits exotiques

Le Paris-Brest praliné et café

Tarte au chocolat, noisettes du Piémont et caramel

Baba clémentine et crème vanille de Madagascar

Coupe de glaces ou sorbets maison

Vanille, chocolat, coing, caramel, clémentine

LE CRUDO BAR

Les huîtres

vinaigre à l'échalote
condiment pomme et cidre
citron et beurre aux algues

32€ / Les 6 pièces

Côte Atlantique

Spéciale Gillardeau n°3
Fine de Claire Cadoret n°2

Manche

Spéciale de l'île Callot
en exclusivité pour l'Hôtel COP

Les caviars

servis avec blinis et condiments - 50g

Daurenki

210€

Beluga

390€