

# Restaurant COSI

## CARTE

### ENTREES

<b>Œuf bio basse température</b>	14,90 €
<i>Poêlée de champignons forestier espuma au petit gros</i>	
<b>Tartare de thon rouge frais qualité sashimi</b>	19,50 €
<i>Parfumé aux piments et gingembres, émulsion au yuzu</i>	
<b>Saumon d'Ecosse fumé par nos soins</b>	15,90 €
<i>Crêpes de pomme de terre, crème au raifort</i>	
<b>Terrine de foie gras de canard maison marinée au Porto</b>	17,50€
<i>Chutney de poires au gingembre</i>	

### VIANDES

<b>Souris d'agneau de 20 heures</b>	22,00 €
<i>jus court aux épices</i>	
<b>Tartare de bœuf haché au couteau</b>	19,50 €
<i>Pommes de terre sautées à cru</i>	
<b>Filet de bœuf saisi à la plancha</b>	26,00 €
<i>Sauce au poivre vert</i>	
<b>Osso bucco de veau cuisson douce</b>	19,00 €
<i>Tagliatelle fraiche maison</i>	

# Restaurant COSI

## CARTE

### POISSONS

**Noix de Saint-Jacques fraîches poêlées** 26,00 €

*Risotto aux fèves*

**Tournedos de saumon d'Ecosse**

*En chemise de lard Colonnata, lasagne d'épinards et ricotta* 19,50 €

**Filet de dorade sauvage Royale** 23,00 €

*Mousseline de potimarron éclas de noisette*

### DESSERTS

**Crème brûlée à la vanille Bourbon** 8,00 €

*Tuile aux amandes*

**Fondant au chocolat grand cru Manjari (8mn)** 9,00 €

*Sorbet poire*

**Baba bouchon et ananas victoria** 9,00 €

*Flambée au Rhum*

**Fine tarte chaude aux pommes (15mn)** 8,00 €

*Glace vanille*

**Le Paris Brest** 8,00 €

*Sauce caramel au beurre salé*

**Café gourmand expresso ou déca** 8,00 €

**Thé ou infusion gourmand** 9,00 €

**Assiette de fromages affinés de Lorraine (Maison Marchand)** 10,00 €

*Salade mesclun*