



**FRENCH
COCO**

Aperçu de notre carte

Pour Commencer

Velouté de nos côtes,
Cappuccino de fruits à pain, Agrumes.

Sphère Foie Gras au Bois d'Inde,
Marmelade d'Oranges Amères

Le Jardin French Coco

Mi cuit de thon, Miel Péyi,

Pomme granny smith,
Purée d'avocat relevée

Ensuite

Pêche du Jour

Accompagnement suggestion du Chef
Carré d'agneau en croûte d'herbes

Légumes Péyi Glacés

Chatrou French Coco,

Ragout de haricots blancs

Filet de Bœuf Rôti, Jus de thym Péyi,

Christophines confites, Herbes folles

Suprême de Pintade basse temp,

Bacon carotte, Polenta iodé

Langouste

Sur réservation, selon arrivage

Et pour finir sur une note sucrée

Sorbet maison, Crumble ananas

Coulant chocolat au cœur de mangue,

Sorbet eau de coco.

Le Fresh Coco

Pain au beurre French Coco,

Glace au chocolat épicée.

Voyage en Harmonie Créole®

Aperçu de notre carte

Nos Vins Rouges

Les Charmes de Grand Corbin

Saint Emilion, 2011

Gigondas

Domaine Ogier, 2014

Mercurey La Framboisière

Bourgogne, Domaine FAIVELEY, 2015

Saint-Julien

Château Haut-Beychevelle, Gloria, 2011

Gevrey-Chambertin

Domaine FAIVELEY, 1er Cru, 2011

Nos Vins Rosés

Mademoiselle Amour

Moelleux, 2016

Domaine Sainte Croix

Languedoc, 2016

Château Cavalier

Côte de Provence, 2016

Nos Vins Blancs

Chablis

Joseph Faiveley, 2015

Sauternes

Carme de Rieussec, 2010

Pouilly-Fuisse

Joseph Faiveley, 2016

Puligny-Montrachet

Joseph Drouhin, 2013

Nos Champagnes

Taittinger Nocturne

Perrier Jouet Rosé

Taittinger Les Folies de La Marqueterie

Ruinart Blanc de Blanc

Dom Pérignon

Voyage en Harmonie Créole®

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.

Le Restaurant est ouvert
Tous les soirs du lundi au dimanche de 19h30 à 21h30
Et le samedi et dimanche midi de 12h30 à 14h30
Les chèques ne sont pas acceptés

