

**LA COCOTTE D'ISIDORE**  
**NOTRE CARTE AUTOMNE 2019**

**ENTREES**

- Œuf en Cocotte du moment 7,50€
- Ravioles de homard de nos côtes à la chair de gambas,  
Bisque à l'estragon 14,00€
- Assiette de charcuteries affinées :  
1 personne : 7,00€ / 2 Personnes : 12,00€ / 4Personnes : 21,50€
- Langoustines rôties au beurre d'agrume, tagliatelles de légumes, sarrasin grillé 13,50€
- Velouté de marrons, à l'essence de truffe, escalope de foie gras poêlée 13,00€

**PLATS**

- Tartare de bœuf au couteau, herbes fraîches et aromates,  
frites maison 16,50€
- Cotriade de poissons à notre façon, légumes oubliés et fèves de soja 18,50€
- Lieu jaune rôti, risotto de pommes de terre et butternut au parmesan,  
chips de panais 18,00€
- Burger charolais à notre façon aux oignons frits, lard fumé  
et tomme de montagne, frites fraîches 17,00€
- Ravioles de homard de nos côtes à la chair de gambas,  
bisque à l'estragon 20,00€
- Noix d'entrecôte Black Angus, légumes de saison,  
frites fraîches, sauce béarnaise maison 26,00€
- Fish & chips de cabillaud, légumes croquants au curry, frites et sauce tartare 17,00€
- Cocotte d'agneau confit 7h, fruits secs et légumes d'antan 18,00€

**DESSERTS**

- Café, Thé ou Déca gourmand, mignardises maison 8,00€
- Assiette de fromages affinés de la maison Peltier 8,50€
- Le Louis XV : Finger mousse au chocolat, biscuit dacquoise amande et  
gavotte pralinée 8,50€
- Religieuse, crème légère à la vanille, cœur pralin et noisettes en nougatine 8,00€
- Pressé de pommes confites au miel, sablé breton au sarrasin et glace  
douceur de lait de chez Mlle Fayel 8,00€



LA COCOTTE D'ISIDORE

## NOS SUGGESTIONS

Au gré de ses envies, des produits qui l'inspirent et des recettes qu'il travaille avec sa brigade, notre Chef Arnaud Leroy propose une sélection de suggestions du moment.

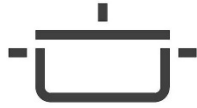
En voici quelques exemples. Merci de noter que nous les renouvelons chaque semaine. Pour connaître les propositions actualisées, appelez-nous au 02 99 05 72 00 ou écrivez-nous sur [restaurant.cocotte@nerim.net](mailto:restaurant.cocotte@nerim.net)

- Salade de tataki de saumon laqué au soja, concombres marinés à la menthe et poivrons confits 15,00€
- Focaccia, fines tranches de jambon de pays, crème de mozzarella au pesto Et coulis de tomate 15,00€
- Curry de lentilles, riz basmati courgettes grillés et œuf poché **V** 15,00€
- Cocotte d'araignée de bœuf Herdshire, coco de Paimpol et girolles 17,50€
- Filet de bar, pommes grenailles, poêlée de champignons sauvages, et crémeux carotte 21,00€
- Rognons de veau, mousseline de pommes de terre, betteraves et girolles 16,50€

### DESSERTS

- Tarte au citron, lemon curd, mascarpone, meringue craquante et yuzu confit 8,50€
- Tartelette duo de crémeux, caramel au beurre salé & chocolat noir à la fève de tonka 8,00€
- Digestif ou pétillant gourmand, (get 27,31 ou baileys/Sheridan's ou diplomatico) 12,00€

**V : Plat végétarien ou option végétarienne possible**



## NOTRE MENU DU JOUR

Servi du lundi au vendredi au déjeuner.

Entrée + plat / Plat + dessert : 16.50 euros

Ou

Entrée + plat + dessert : 18.80 euros

Découvrez chaque jour le menu préparé par le Chef Arnaud Leroy et son équipe. Des produits frais, de saison, préparés devant vous avec créativité et gourmandise.