MENU MIDI

LA FORMULE

Disponible du Lundi au Vendredi

Entrée du jour, plat du jour et café gourmand 30€
Express deux plats 25€
Plat du jour 18€

LES ENTRÉES

Tartare de tomates anciennes et espuma mozzarella • 14€
Gelée au citron et basilic

Gaspacho de melon Charentais au balsamique blanc • 12€
Crispy de jambon cru

Salade estivale à la truite fumée • 15€
Roquette, melon et tomates anciennes, croûtons, vinaigrette au balsamique noir

LES PLATS

Tataki de thon au sésame • 26€
Edamame et cives, condiments citron noir

Risotto végan à la truffe et lait d'amandes • 24€
Oignons rouges braisés et tomates cerise confites

Tartare de bœuf aux saveurs italiennes • 23€
Pesto, noisettes, tomates séchées, olives noires, Grana Padano,
pommes de terre grenailles et salade verte

LES DESSERTS

Notre chef pâtissier vous invite à choisir votre dessert en début de repas

Finger cacahuètes et chocolat • 13€
Glace caramel beurre salé

Nage de fruits rouges et sirop parfumé à la verveine • 10€
Sorbet à la violette

Café ou thé gourmand • 9€
Assortiment de 4 mignardises

Plats répondant aux préférences de notre clientèle végétarienne
Prix exprimés en euros, nets et service compris

LUNCH MENU

LE COCON
RESTAURANT

SET MENU

Available Monday to Friday

Starter and main course of the day, gourmet coffee €30
Express two-course menu €25
Dish of the day €18

STRATERS

Heirloom tomato tartare and mozzarella espuma • €14
Lemon and basil jelly

Charentais melon gazpacho with white balsamic • €12
Crispy cured ham

Summer salad with smoked trout • €15
Arugula, melon and heirloom tomatoes, croutons, black balsamic vinaigrette

MAIN COURSES

Sesame-crusted tuna tataki • €26
Edamame and spring onions, black lemon condiments

Vegan truffle risotto with almond milk • €24
Braised red onions and confit cherry tomatoes

Italian-syle beef tartare • €23
Pesto, hazelnuts, sun-dried tomatoes, black olives, Grana Padano,
baby potatoes and green salad

LES DESSERTS

Our pastry chef invites you to choose your dessert at the beginning of the meal

Peanut and chocolate finger • €13
Salted butter caramel ice cream

Red berry soup with verbena-infused syrup • €10
Violet sorbet

Gourmet coffee or tea • €9
Assortment of 4 mini pastries

Dishes suitable for our vegetarian guests

An allergen booklet is available at the restaurant entrance. Please inform us of any allergies.

Net prices in Euros, service included. Excessive alcohol consumption is dangerous for your health.