



Maison d'hôtes & Locations
Nature ★ Ressourcement

CÔTÉ TRAITEUR

AUTOMNE 2024

ENTRÉES

Soupe de pomme de terre et comté fumé au thym, œuf parfait, champignons rôtis et Comté râpé

★ Saint-Nicolas-de-Bourgueil – Château Le Moulin-Neuf : 27,00€

Vin rouge • Val de Loire • Côte Chalonnaise AOP • Souple et généreux

Agata et Vitelotte en salade, maquereau confit à la moutarde violette et carottes marinées

★ Ventoux AOP – Château Pesquié : 31,00€

Vin blanc • Vallée du Rhône • Sec et frais

PLATS

Filet de volaille, farce au chorizo herbacé, crémeux de patates douces, carottes et champignons rôtis, jus de volaille

★ Brouilly AOP Voujon – Domaine Ruet : 31,00€

Beaujolais • Charnu et harmonieux

Filet de bar rôti au citron confit, crémeux de navet épicé, légumes confits, jus de viande

★ Anjou AOP – Domaine Sauveroy, cuvée « Le Clos des Sables » : 38,00€

Vin Blanc • Val de Loire • Généreux et complexe

DESSERTS

Tarte citron revisitée, cœur coulant fruits rouges et meringue croquante

Entremet biscuits marrons, poire rôtie, mousse légère caramel-noisette

★ Champagne Vranken Pommery • *Frais et soyeux* : 69,00€

★ Valcombe BIO – Folle & douce : 26,00€

Vin Blanc • Vallée du Rhône • Moelleux et aromatique

★ Accords Mets & Vins

Délai de préparation : **2 jours**

Livraison : **Dans votre maison avec conseils de réchauffe**

Toutes nos recettes sont élaborées par nos soins. Modifications éventuelles de certains plats selon arrivage.
Découvrez la Charte de notre cuisine sur : www.le-coq-enchante.com.

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

06 45 05 25 49 • reservation@le-coq-enchante.com



La Cuisine du Domaine