

SELECTION A LA CARTE

ENTREES

Œuf Parfait, Velouté de petits champignons aux gésiers confits, vieux parmesan, Noisettes torréfiées	20
Saumon fumé dans nos cuisines, ma vinaigrette au Cacao-Passion Valrhona, perle de Citron, mascarpone	20
Lingot de foie gras de canard mi-cuit aux douces épices, magret fumé, pain aux graines, gel liqueureux	26
Médailles de Langouste cuite à la braise, sauce chien créole, salade au vinaigre de noix	30

EN MER

Filet de Merlu, Sauce au chorizo Ibérique, écrasé de pomme de terre aux olives	28
Noix de Saint Jacques au beurre, crémeux de potimarron à la truffe, fondant de butternut	38

SUR TERRE

Coronita de cochon Duroc de Bataillé, sauce au miel, purée beurrée à la ciboulette	25
Filet de Bœuf Aubrac, Millefeuille de Pommes de terre, fumet de Morilles	36
Épaule d'agneau de lait des Pyrénées entière, grenailles et champignons, sauce miroir à l'ail noir	38

LA SIGNATURE DU CHEF

Cœur de Ris de veau mijotés au Porto, Foie gras de canard poêlé, méli-mélo de petits Légumes	38
--	----

FROMAGES

Saint Marcellin et mikado de chèvre chaud, pain aux graines, salade à l'Orange sanguine	12
Dégustation de 3 Fromages, confiture de Clémentine Corse, salade à l'Orange sanguine	12

DESSERTS

La Dame blanche déstructurée à l'assiette, Vanille, meringue, chocolat Suisse, crumble	11
Variation autour de l'ananas et miel, sorbet fenouil	12
Le tout chocolat noir 64% de Madagascar, sorbet fruits rouges	12
La mousse à la rose au cœur de fruits rouges	12
Le café gourmand du Cohé	16

LES MENUS

SAVEURS

ENTREE + PLAT	42,00 €
PLAT + DESSERT	35,00 €
ENTREE + PLAT + DESSERT	50,00 €

ENTREES

Œuf parfait

Velouté de petits champignons aux gésiers confits, vieux parmesan, Noisettes

Ou

Butturnut au miel citron du Portugal

Comme un gâteau fondant, gambas sauvages, mascarpone combava

Ou

Ravioles de Langouste ***

Crémeux de patates douces au coco

PLATS

Filet de Merlu

Sauce au chorizo Ibérique, écrasé de pomme de terre aux olives

Ou

Épaule d'Agneau de lait des Pyrénées

Effiloché en cuisson longue, mousseline de légumes et jus de cuisson à l'Ail noir

Ou

Filet de Bœuf Aubrac ***

Millefeuille de Pommes de terre, fumet de Morilles

PAUSE

Le Saint Marcelin ***

Cuisiner à l'échalote, poivre, ciboulette, graines croustillantes, pain toasté

POUR FINIR

Le fruit

Variation autour de l'ananas et miel, sorbet fenouil

Ou

Le chocolat

Le tout chocolat noir 64% de Madagascar, sorbet fruits rouges

***: Supplément de 10 €

CONFIANCE

Menu dégustation proposé en

7 services

Selon l'inspiration du moment.

MISE EN BOUCHE

ENTREE

MER

TERRE

FROMAGE

PRE DESSERT

DESSERT

Servi à l'ensemble de la table.

79€

AU FIL DU MENU

3 verres de vin : 35€

4 verres de vin : 43€

5 verres de vin : 51€

Verres de 12cl

RESTAURANT
LE COHÉ
PESSAC CENTRE

PETIT GOURMET

(Jusqu'à 12ans)

Parmentier de gésiers de canard confit

Ou

Filet de Merlu

Écrasé de Pommes de terre, petits légumes

Moelleux au Chocolat du Cohé

Ou

Glace Vanille, Chocolat et Chantilly

20 €

