

La Table du Cocoon

Le restaurant est ouvert tous les jours de 19h30 à 21h.

Le Chef Régis Michelas et son équipe vous souhaitent la bienvenue à la Table du Cocoon et vous invitent à savourer un moment de plaisir.

Tous les plats que vous dégusterez sont cuisinés et transformés sur place avec des produits frais sélectionnés avec soin.



Nous vous souhaitons une excellente soirée

Entrées Froides

Foie Gras Maison à la Myrte <i>Chutney de Poire aux 4 Epices et Brioche Toastée</i>	19 €
Truite Rose Fumée Maison, Cervelle de Canut	14 €
Assiette de Charcuterie de Savoie	11 €
Terrine de Lapin à l'Estragon, Julienne de Carottes	11 €
Petites Sardines à l'Huile d'Olive	9 €

Entrées Chaudes

Gratinée à l'Oignon	10 €
Velouté du Jour	9 €
Ravioles du Royans, Sauce Poulette	9 €

Viandes

Côte de Bœuf Simmental (<i>minimum 800 g</i>)	72 €
Côtes d'Agneau Grillées, Jus au Thym	29 €
Magret de Canard Entier, Pignons de Pins	29 €
Pavé de Rumsteak	20 €
<i>Sauce au poivre ou Beurre Maître d'Hôtel</i>	
Suprême de Volaille Fermière	20 €
<i>Sauce Moutarde à l'Ancienne</i>	

Spécialité Savoyarde

Fondue Savoyarde au Pétillant de Savoie	29 €
<i>Charcuterie & Salade Verte</i>	

Pâtes & Risotto

Risotto de Gambas	25 €
Risotto aux Petits Légumes d'Hiver	21 €
Ravioles du Royans, Sauce Poulette	19 €

Poissons

Gambas, Fumet Crémé & Riz Basmati	26 €
Filet de Truite Rose, Beurre Citronné & Riz Basmati	24 €

Fromages

Assortiment de Fromages de Savoie	12 €
Faisselle de Vache, Miel de Savoie et Noix	8 €

Dessert

Sorbets & Crèmes Glacées Artisanaux 2 boules	7 €
Sorbets & Crèmes Glacées Artisanaux 3 boules	9 €
<i>(Framboise, Citron, Passion, Vanille, Chocolat, Noisettes, Malaga, After Eight, Noix de Coco)</i>	
Dessert du Chef	10 €
Forêt Noire	9 €
Crème Brûlée au Génépy	9 €
Mousse au Chocolat Noir Valrhona 70%	8 €