

La Table du Cocoon

Le restaurant est ouvert du Lundi au Samedi.

Service 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, Chutney d'Oignon 19 €

Lavaret Fumé Maison, Crème Fouettée 14 €

Entrées Chaudes

Croque Addictif à la Truffe Noire 21 €

Velouté du Jour 9 €

Ravioles du Royans, Sauce Poulette 9 €

Viandes

Côte de Bœuf Simmental (*1 kg minimum, 1 ou 2 pers.*) 72 €

Magret de Canard Entier (*400 g minimum*) 32 €

Suprême de Volaille Fermière 20 €

Sauce au Miel et Moutarde à l'Ancienne

Pâtes & Risotto

Risotto aux Légumes 21 €

Ravioles du Royans, Sauce Poulette 19 €

Poisson

Filet de Lavaret, Beurre Citronné 24 €

Spécialité Savoyarde

Fondue Savoyarde au Pétillant de Savoie 29 € / pers.

Charcuterie & Salade Verte

Menu Enfant 18 €

Steak coupé au couteau
ou Croque Monsieur

Garniture : Ecrasé de pomme de terre ou Jardinière de légumes

Glace 1 boule

Fromages

Assortiment de Fromages de Savoie 12 €

Desserts

Sorbets & Crèmes Glacées Artisanaux 2 boules 7 €

Sorbets & Crèmes Glacées Artisanaux 3 boules 9 €

(Framboise, Citron, Passion, After Eight, Vanille, Chocolat, Marron Glacé)

Dessert du Chef 9 €

Coque en Chocolat Noir et Ganache au Yuzu 9 €

Crème Brûlée au Génepy 9 €

Mousse au Chocolat Noir Valrhona 70% 8 €