



Menu Saisonnier

Velouté de légumes de Saison

Vegetables in season soup

Ou

Timbale d'Ecrevisses au Champagne

Timbal of Crawfish cooked in Champagne

Suprême de Volaille de Licques à l'Estragon

Chicken from Licques with Tarragon

Ou

Cabillaud à la Dieppoise

Cod accompanied with Dieppe sauce

Tarte Tatin

Upside down Caramelised Apple Tart

Ou

Crème Brûlée à la Pistache

Pistachio nut Cream Pie with a caramelized topping

Prix Net: 28.00 Euros (Service Compris)

Menu Terroir

Foie Gras de Canard cuit par nos soins et Confiture de Néfles
Homemade Duck Liver with medlar jam

Ou

Carpaccio de Saumon Chaud
Carpaccio of warm Salmon

Filet de Bœuf au Poivre
Beef Filet Mignon with Pepper

Ou

Lotte au miel
Monkfish with a Honey Sauce

Plateau de Notre Maître Fromager « Philippe Olivier »
Assorted Cheeses from « Philippe Olivier »

Douceur Citron

Lemon Mousse with Genoise twist

Ou

Délice de Chocolat sur Biscuit au Rhum
Délice of Dark Chocolate cake with Rhum Biscuit

Prix Net: 39.00 Euros (Service Compris)

*Châteaubriand * Origine CE*

Menu Terre

Terrine de Lièvre à l'Armagnac
Terrine of Hare cooked with Armagnac

Filet Mignon de Sanglier et Tagliatelles
Filet Mignon of Wild Boar in a bed of tagliatelles

Plateau de Notre Maître Fromager « Philippe Olivier »
Assorted Cheeses from « Philippe Olivier »

Tartelette Grenobloise
Walnut Tart

Prix Net: 45.00 Euros (Service Compris)

Menu Mer

Saint Jacques et sa Julienne de Légumes, Sauce Bercy
Sea Scallops on a Julienne of vegetables, Bercy Sauce

Filet de Saint Pierre à l'huile d'Olive citronnée
Fillet of John Dory served with Olive Oil with a Hint of lemon

Plateau de Notre Maître Fromager « Philippe Olivier »
Assorted Cheeses from « Philippe Olivier »

Louis XV au Chocolat
Chocolate and Hazelnut cake

Prix Net: 45.00 Euros (Service Compris)

Carte

Nos Entrées

<i>Velouté de Légumes de saison</i>	10.00 euros
<i>Timbale d'Ecrevisses au Champagne</i>	15.00 euros
<i>Carpaccio de Saumon chaud</i>	16.00 euros
<i>Foie Gras de Canard cuit par nos Soins</i>	16.00 euros
<i>Terrine de Lièvre à L'Armagnac</i>	17.00 euros
<i>Saint Jacques sur sa Julienne de Légumes, sauce Bercy</i>	19.00 euros

Sorbet

5.00 euros

Nos Plats

<i>Suprême de Volaille de Licques à L'Estragon</i>	16.00 euros
<i>Cabillaud à la Dieppoise</i>	16.00 euros
<i>Filet de Bœuf (origine CE) au Poivre</i>	19.00 euros
<i>Lotte au Miel</i>	18.00 euros
<i>Filet Mignon de Sanglier et tagliatelles</i>	21.00 euros
<i>Filet de Saint Pierre à l'huile d'olive citronnée</i>	19.00 euros

Plateau du Maître Fromager

10.00 euros

Nos Desserts

<i>Tarte Tatin</i>	6.50 euros
<i>Crème Brûlée à la pistache</i>	7.00 euros
<i>Délice de Chocolat sur Biscuit au Rhum</i>	7.00 euros
<i>Douceur Citron</i>	8.00 euros
<i>Tartelette Grenobloise</i>	8.00 euros
<i>Louis XV au Chocolat</i>	10.00 euros

Château de Cocore - Avenue de Cocore - 62890 Recques sur Hem

Tel. : +33 (0)3 21 82 68 29

contact@chateaudecocore.com