

LES COCOTTES
PORTE DE GENEVE

menu de la Saint-Sylvestre

Mardi 31 Décembre 2024

PRIX : 130€/PERS.
(APERITIF, VINS, EAUX ET CAFE INCLUS)

Noix de coquilles Saint-Jacques en gelée de crustacés



Marbré de foie gras de canard et artichauts, chutney de dattes et figes



Le fameux chou farci de homard, beurre battu citronné



Ballotine de poularde de Bresse au foie gras et truffes,
sauce Albuféra, gnocchis de pommes de terre et girolles



Comté du Fort des Rousses 18 mois d'affinage,
quelques feuilles de mâche et cerneaux de noix

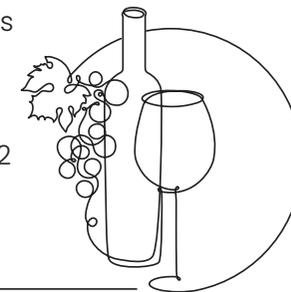


Délice de croquant de chocolat noir, crème légère au yuzu et estragon



Pour accompagner votre menu, nous vous proposons
notre sélection de pétillant et vins :

- Cerdon du Bugey « Le Clos de la Bierle »
 - Bourgogne - Chablis «Maison de la Chapelle» - 2022
 - Bordeaux - Graves «Château Crabitey» - 2018
- (service à discrétion, dans la limite du raisonnable)



A partir de 23h30 et jusqu'à 3h30

Soirée Dansante avec le groupe French Palace



Une déferlante de tubes remixés vous attend,
du Pop/Rock aux monuments de la Funk Old School !

Entrée : 15€
(sans consommation)

Sur réservation uniquement
avec votre repas

- soirée réservée aux + de 18 ans -