



# *Les Petites Cocottes*



## *Carte des mets*



*Le chef et son équipe vous propose des plats 100% faits maison, dans le respect des saisons et avec un maximum de produits locaux.*

*Nous vous proposons les midis, du lundi au vendredi  
un plat du jour au prix de 12,50 €*

# Entrées



## L'Œuf Parfait

Velouté de butternut et châtaignes

**10 €**

## Les Falafels

Déclinaison de maïs

**9 €**

## Les Saint-Jacques

Rôties, crémeux de carottes et chips de lard

**11 €**

## Le Foie-Gras

En terrine, déclinaison de salsifis

**12 €**

# Plats



## L'Onglet Héritage\*

Variation autour du panais, jus réduit

**25 €**

## Le Cerf

Purée de potimarron aux châtaignes, jus réduit

**24 €**

## Le Sandre

En croûte de noix et parmesan, tagliatelles fraîches aux légumes

**23 €**

## La Fregola Sarda



Comme un risotto, au cerfeuil tubéreux

**21 €**

## Le Lapin

Râble farci aux champignons et spaetzles maison

**23 €**

*\*« Héritage » est une sélection de viandes  
de producteurs meusiens, faite par la maison Polmard  
(viande maturée entre 4 et 6 semaines)*

# Desserts



## La Pavlova

Meringue, crème mascarpone à la vanille et agrumes

**10 €**

## Le Paris-Brest

Revisité, aux deux chocolats (blanc et noir)

**11 €**

## Le Nougat Glacé

Aux fruits secs, coulis caramel au beurre salé

**10 €**

## L'Assiette de fromages

Sélection de fromages de la Fromagerie du Grand Cerf

**10 €**

## Le Gourmand

Café ou Thé accompagné des mignardises du moment

**7/8 €**

## Glace ou Sorbet

Chocolat, Vanille, Pistache, Stracciatella, Noisette,  
Fraise, Framboise, Citron-basilic

**2€/boule**