

COCOTTE

RESTAURANT

KERSTMENU · MENU DE NOËL · CHRISTMAS MENU

2026

Kerstmenu

2026

AMUSES

Parmezaancracker

Kruidige roomkaas · veenbessencompote · erwtenscheuten

Allergenen: lactose, gluten

Blini met huisgerookte zalmtartaar

Sinaasappel-basilicumcrème

Allergenen: gluten, vis, lactose, mosterd

VOORGERECHT

Carpaccio van zeebaars

Radijs · venkel · avocado · citrusdressing · krokant zeewier

Allergenen: vis, soja, mosterd, sulfieten

AANGEPASTE WIJN · 13

Sauvignon Blanc · Pouilly-Fumé, Saint-Andelain · Loire, Frankrijk

HOOFDGERECHT

Gebakken hertfilet

Eendenlever · wintergroenten · brioche · rode portosaus · gegratineerde aardappel

Allergenen: gluten, lactose, ei, sulfieten

AANGEPASTE WIJN · 12

Merlot – Cabernet Sauvignon · Bordeaux Supérieur, Château Tayet · Frankrijk

Dessert

Onze feestelijke Kersttrolley komt bij u langs aan tafel

Vegetarisch kerstmenu

2026

VEGETARISCH MENU

AMUSES

Parmezaancracker

Kruidige roomkaas · veenbessencompote · erwtenscheuten

Allergenen: lactose, gluten

Krokant filodeegbakje

Avocado · granaatappel · limoen

Allergenen: gluten, soja

VOORGERECHT

Carpaccio van geroosterde biet

Geitenkaas · appel · venkel · citrus-honingdressing · kruidenolie · krokante noten

Allergenen: mosterd, lactose, noten, sulfieten

AANGEPASTE WIJN · 13

Sauvignon Blanc · Pouilly-Fumé, Saint-Andelain · Loire, Frankrijk

HOOFDGERECHT

Wellington van knolselderij en paddenstoelen

Wintergroenten · rode portosaus met sjalot · gegratineerde aardappel

Allergenen: gluten, ei, lactose, selderij, sulfieten

AANGEPASTE WIJN · 12

Merlot – Cabernet Sauvignon · Bordeaux Supérieur, Château Tayet · Frankrijk

Dessert

Onze feestelijke Kersttrolley komt bij u langs aan tafel

Menu de Noël

2026

AMUSE-BOUCHES

Cracker au parmesan

Fromage frais aux herbes · compotée de canneberges · pousses de pois

Allergènes: lactose, gluten

Blini au tartare de saumon fumé maison

Crème à l'orange et au basilic

Allergènes: gluten, poisson, lactose, moutarde

ENTRÉE

Carpaccio de bar

Radis · fenouil · avocat · vinaigrette aux agrumes · algues croustillantes

Allergènes: poisson, soja, moutarde, sulfites

VIN CONSEILLÉ · 13

Sauvignon Blanc · Pouilly-Fumé, Saint-Andelain · Loire, France

PLAT PRINCIPAL

Filet de cerf poêlé

Foie gras de canard · légumes d'hiver · brioche · sauce au porto rouge · gratin de pommes de terre

Allergènes: gluten, lactose, œuf, sulfites

VIN CONSEILLÉ · 12

Merlot – Cabernet Sauvignon · Bordeaux Supérieur, Château Tayet · France

Dessert

Notre chariot de desserts festifs arrive à votre table.

COCOTTE

RESTAURANT

Menu de Noël végétarien

2026

MENU VÉGÉTARIEN

AMUSE-BOUCHES

Cracker au parmesan

Fromage frais aux herbes · compotée de canneberges · pousses de pois

Allergènes: lactose, gluten

Croustillant de pâte filo

Avocat · grenade · citron vert

Allergènes: gluten, soja

ENTRÉE

Carpaccio de betterave rôtie

Fromage de chèvre · pomme · fenouil · vinaigrette aux agrumes et au miel · huile aux herbes · noix croustillantes

Allergènes: moutarde, lactose, fruits à coque, sulfites

VIN CONSEILLÉ · 13

Sauvignon Blanc · Pouilly-Fumé, Saint-Andelain · Loire, France

PLAT PRINCIPAL

Wellington de céleri-rave et de champignons

Légumes d'hiver · sauce au porto rouge et aux échalotes · gratin de pommes de terre

Allergènes: gluten, œuf, lactose, céleri, sulfites

VIN CONSEILLÉ · 12

Merlot – Cabernet Sauvignon · Bordeaux Supérieur, Château Tayet · France

Dessert

Notre chariot de desserts festifs arrive à votre table.

COCOTTE

RESTAURANT

Christmas menu

2026

AMUSE-BOUCHES

Parmesan cracker

Herbed cream cheese · cranberry compote · pea shoots

Allergens: lactose, gluten

Blini with house-smoked salmon tartare

Orange and basil cream

Allergens: gluten, fish, lactose, mustard

STARTER

Sea bass carpaccio

Radish · fennel · avocado · citrus dressing · crispy seaweed

Allergens: fish, soy, mustard, sulphites

WINE PAIRING · 13

Sauvignon Blanc · Pouilly-Fumé, Saint-Andelain · Loire, France

MAIN COURSE

Pan-seared venison fillet

Duck foie gras · winter vegetables · brioche · red port wine sauce · potato gratin

Allergens: gluten, lactose, egg, sulphites

WINE PAIRING · 12

Merlot – Cabernet Sauvignon · Bordeaux Supérieur, Château Tayet · France

Dessert

Discover our festive dessert trolley, presented at your table

Vegetarian Christmas menu

2026

VEGETARIAN MENU

AMUSE-BOUCHES

Parmesan cracker

Herbed cream cheese · cranberry compote · pea shoots

Allergens: lactose, gluten

Crispy filo pastry cup

Avocado · pomegranate · lime

Allergens: gluten, soy

STARTER

Roasted beetroot carpaccio

Goat's cheese · apple · fennel · citrus and honey dressing · herb oil · crispy nuts

Allergens: mustard, lactose, nuts, sulphites

WINE PAIRING · 13

Sauvignon Blanc · Pouilly-Fumé, Saint-Andelain · Loire, France

MAIN COURSE

Celeriac and mushroom Wellington

Winter vegetables · red port and shallot sauce · potato gratin

Allergens: gluten, egg, lactose, celery, sulphites

WINE PAIRING · 12

Merlot – Cabernet Sauvignon · Bordeaux Supérieur, Château Tayet · France

Dessert

Discover our festive dessert trolley, presented at your table