



COCOTTE

RESTAURANT



KERSTMENU · MENU DE NOËL · CHRISTMAS MENU

— 2026 —



Kerstmenu

2026

Carpaccio van zeebaars

Radijs · venkel · avocado · citrusdressing · krokant zeewier

AANGEPASTE WIJN · 13

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

Allergenen: vis, soja, mosterd, sulfieten

Gebakken hertfilet

Eendenlever · wintergroenten · brioche ·
rode portosaus · gegratineerde aardappel

AANGEPASTE WIJN · 12

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

Allergenen: gluten, lactose, ei, sulfieten

+ ————— VEGETARISCH MENU ————— +

Carpaccio van geroosterde biet

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

AANGEPASTE WIJN · 13

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

Allergenen: mosterd, lactose, noten, sulfieten

Wellington van knolselderij en paddenstoelen

Wintergroenten · rode portosaus met sjalot · gegratineerde aardappel

AANGEPASTE WIJN · 12

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

Allergenen: gluten, ei, lactose, selderij, sulfieten

COCOTTE
RESTAURANT



Menu de Noël

2 0 2 6

Carpaccio de bar

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

VIN CONSEILLÉ · 13

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

Allergènes: poisson, soja, moutarde, sulfites

Filet de cerf poêlé

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

VIN CONSEILLÉ · 12

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

Allergènes: gluten, lactose, œuf, sulfites

+ ————— MENU VÉGÉTARIEN ————— +

Carpaccio de betterave rôtie

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

VIN CONSEILLÉ · 13

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

Allergènes: moutarde, lactose, fruits à coque, sulfites

Wellington de céleri-rave et de champignons

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

VIN CONSEILLÉ · 12

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

Allergènes: gluten, œuf, lactose, céleri, sulfites

COCOTTE
RESTAURANT



Christmas menu

— 2 0 2 6 —

Sea bass carpaccio

Radish · fennel · avocado · citrus dressing · crispy seaweed

WINE PAIRING · 13

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

Allergens: fish, soy, mustard, sulphites

Pan-seared venison fillet

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

WINE PAIRING · 12

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

Allergens: gluten, lactose, egg, sulphites

+ ————— VEGETARIAN MENU ————— +

Roasted beetroot carpaccio

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

WINE PAIRING · 13

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

Allergens: mustard, lactose, nuts, sulphites

Celeriac and mushroom Wellington

Winter vegetables · red port and shallot sauce · potato gratin

WINE PAIRING · 12

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

Allergens: gluten, egg, lactose, celery, sulphites

————— **COCOTTE** —————
RESTAURANT