

Menu du 05 au 11 Décembre 2024

Au Côme Inn venez déguster une cuisine maison.

- | | |
|--|------------|
| - Feuilleté de la mer, crème de crustacé. | 7€ |
| - Tartelette façon tartiflette accompagnée de sa salade. | 7€ |
| - Œuf poché, crème de petits pois et chips de lard. | 7€ |
| ----- | |
| - Civet de sanglier au vin rouge, écrasé de pommes de terre et tagliatelles de légumes. | 16€ |
| - Pavé de saumon, aubergine grillée, tagliatelles de légumes et sauce vierge. | 16€ |
| - Bavette ou « entrecôte de bœuf (+4€) », frites maison, légumes divers et sauce au choix échalote ou sa mayonnaise façon béarnaise. | 18€ |
| ----- | |
| - Charlotte au chocolat et sa crème anglaise. | 7€ |
| - Streusel aux pommes, raisins secs, amandes, cannelle et sa chantilly. | 7€ |
| - Crémeux citron, biscuit Amaretti et citron confit. | 7€ |

A la carte

Entrée, Plat ou Plat, Dessert

En semaine	Vendredi soir et samedi soir
21€	24€ *

Entrée, Plat, Dessert

26€	29€ **
-----	--------

Menu enfant plat/dessert -12ans

12€	12€
-----	-----

*Avec mise en bouche

**Avec mise en bouche et trou normand

Menu végétarien
proposé selon l'inspiration du chef

Menu extra plaisir

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 31€

Entrée / Plat / Dessert 39€

A la carte

- | | |
|---|------------|
| - Noix de Saint Jacques en croûte de comté sur son pavé de cèleri rôti au beurre. | 14€ |
| - Maki de foie gras à la Normande, compotée d'oignons au cidre et sel bleu de perse. | 14€ |
| - Tartare de veau à la pistache. | 14€ |
| ----- | |
| - Agneau de 7 heures, patate douce rôtie et son jus aux 4 épices. | 24€ |
| - Cassolette de ris et rognons de veau à la forestière et stick de polenta. | 24€ |
| - Queue de lotte à l'armoricaine, petits légumes et riz sauvage. | 24€ |
| ----- | |
| - Fromages au plateau. | 9€ |
| - Buchette coco et fruits exotiques accompagnées d'une marmelade ananas et poivre à la passion. | 9€ |
| - Joconde noisette, poire caramélisée et chantilly à la cardamome verte. | 9€ |
| - Café ou thé gourmand. | 10€ |

Les vendredis soir et samedis soir nous avons le plaisir de vous offrir:
Mise en bouche et trou Normand



Spécial du moment à partager (A la carte)

Fondue fromagère farcie dans son potimarron rôti accompagnée de charcuteries et toasts grillés.
(pour 2 personnes minimum au tarif de 15€/personne)