Coing Country Club

20 🍁 26

PICOTTE PROVENCE

DIMANCHE 25 OCTOBRE · SUNDAY 25 OCTOBER

FÊTE DU COING · MENU 44€

Entrée, plat & dessert au choix · Starter, main & dessert of your choice

— ENTRÉES · STARTERS —

Croustillant de sardines & coing, sauce satay
Crispy sardine & quince, satay sauce

Tacos de maïs frits, confit de canard, coings rôtis, sauce gribiche, citron vert
Fried corn tacos with duck confit, roasted quince, gribiche sauce, lime

Ravioles de ricotta & coings confits, coulis d'épinards au beurre noisette & tapenade
Ricotta & confit quince ravioles, spinach coulis with brown butter & tapenade

— PLATS · MAINS —

Truite mi-cuite, sauce hollandaise au coing, tombée de poireaux, racines de poireaux frits, oeufs de truite
Mi-cuit trout, quince hollandaise sauce, wilted leeks, crispy leek roots, trout roe

Effiloché de cochon au miel de Provence, coing rôti, graines de moutarde en pickles, condiment cornichon, purée de pommes de terre au beurre fumé
Pulled pork with Provence honey, roasted quince, pickled mustard seeds, gherkin relish, smoked butter mashed potatoes

Gnocchis de pommes de terre, crème d'Ossau-Iraty, coings rôtis, pickles de coings, noisettes torréfiées, pesto d'oseille
Potato gnocchi, Ossau-Iraty cream, roasted quince, pickled quince, toasted hazelnuts, sorrel pesto

— DESSERTS —

Cannelés, crémeux vanille, gel amaretto et coings
Cannelés, vanilla cream, amaretto & quince gel

Coing rôti, glace fromage blanc, crumble sarrasin, miel de châtaignier
Roasted quince, fromage blanc ice cream, buckwheat crumble, chestnut honey

Fromages, confiture de coings
Cheese, quince jam