

## FROMAGE

Selection de fromages de la maison Griffon

18€

*Cheese sélection*

## GOURMANDISES DU CINQ CODET

Poire au caramel beurre salé, cannelle

10€

*Pear with caramel salted butter, cinnamon*

Coing, crème chiboust au citron, chocolat

10€

*Quince, lemon chiboust cream and chocolate*

Millefeuille ananas coco

10€

*Pineapple and coconut millefeuille*

Fondant au chocolat, glace vanille

10€

*Chocolate fondant, vanilla ice cream*

# RESTAURANT

LE CINQ CODET

Prix net en Euro - TVA et service compris. Toutes nos viandes sont d'origine française.

## Le menu du marché de notre Chef Ricardo LUCIO

ENTREE - PLAT ou PLAT - DESSERT 27€

*Starter- main course or main course- dessert*

ENTREE – PLAT - DESSERT 32€

*Starter- main course and dessert*

*Menu servi du lundi midi au vendredi soir*

*The menu is available from Monday to Friday for lunch and dinner*

### Entrée

Crèmeux de Butternut, tartare de Saint Jacques,  
noisettes et arôme de truffe blanche

*Butternut velouté, scallops tartare, hazelnut and white truffle flavour*

Ou

Croustillant de chèvre au miel, noix, réduction balsamique et salade verte  
*Crispy goat cheese, with honey, nuts, green salad with balsamic vinager*

### Plat

Saumon Label Rouge snacké, chou farci aux légumes,  
Coriandre et citronnelle

*Snacked Red Label salmon, cabbage filled with vegetables,  
coriander and lemon grass*

Ou

Quasi de veau, gratin de pomme de terre et châtaignes,  
Jeunes pousses et jus corsé

*Quasi of veal, potatoes and chesnut gratin, young shoots*

### Dessert

Gourmandises du Cinq Codet

*Sweet of « Cinq Codet »*



## La Carte

### Entrée

Œuf bio cuit basse température, crémeux de chou-fleur, 14€

saveurs de truffes blanches ,crumble à l'encre de seiche et épinards croquants

*Organic egg cooked a low temperature , creamy cauliflower, with flavours of  
white truffles*

*Squid ink crumble and crispy spinach*

Escalope de foie gras poêlé, sorbet poire, 22€

Émulsion amaretto, jeunes pousses et jus réduit au poivre de sichuan

*Seared duck liver, pear sherbet,*

*Amaretto émulsion and sprout*

Salade de maigre mariné, avocat et citron vert, 18€

vinaigrette au raz-el-hanout

*Marinated meagre salad, avocado and lime,*

*Raz-el-hanout dressing*

Terrine de foie gras, pommes fondantes et son chutney de saison 22€

*Terrine of foie gras, apple and seasonal chutney*

### Plat

Cabillaud aux saveurs de réglisse en vapeur douce, 25€

beurre blanc au yuzu et légumes de saison

*Cod with liquorice flavors steam cooked,*

*Yuzu sauce and seasonal vegetables*

Risotto aux champignons 23€

*Mushrooms risotto*

Risotto à la truffe noire du Périgord 35€

*Périgord black truffle risotto*

Filet de veau cuit en basse température, 22€

gratin de topinambour et son jus de veau au curry de Madras

*Veal filet in low temperature cooked, Jerusalem artichoke gratin,*

*veal juice flavoured Madras curry*

Pintade fermière, aubergine grillée, légumes glacés, 30€

jus de volaille au vin jaune du Jura

*Chicken breast, grilled eggplant, seasonal vegetables,*

*Jura yellow wine sauce*

