



SANDTON HÔTEL
DOMAINE COCAGNE

Formule plat + fromage ou dessert € 27,50

Formule entrée + plat € 30,00

Formule entrée + plat + fromage ou dessert € 35,00

ENTRÉES

Consommé de fruits de mer, ravioles de Royans au basilic, petits billes de légumes
Seafood consommé with basil flavoured Royans ravioli and vegetable balls

Nougat de foie gras aux mendiants, confiture de figue et brioche grillé
Nougat of duck foie gras with nuts, fig jam and grilled brioche

Cappuccino de topinambour, julienne croquant de salsifis et champignons de Paris, écume de noisette
Globe artichoke cappuccino with crispy julienne of salsify and mushrooms with hazelnut air

Saumon confit à la fleur de sel, croque de concombre et céleri, sorbet de pomme et wasabi
Salt cured salmon with cucumber and celery salad, apple and wasabi sorbet

POISSON

Daurade royale braisée, risotto crémeux de courgettes et roquette parfumée au parmesan
Braised sea bream, creamy courgettes and rocket leaf risotto flavored with parmesan cheese



SANDTON HÔTEL

DOMAINE COCAGNE

VIANDE

Poitrine de volaille label rouge poêlée, sauce champignons aux aromates
Pan fried farmed chicken breast with mushrooms and herbs flavoured juice

Magret de canard à la citronnelle et baies de genièvre, légumes de saison
selon le retour de marché
Pan fried duck breast with lemon grass and juniper berries sauce, seasonal vegetables

Filet de bœuf poêlé, cocotte de légumes et sauce vin rouge de Provence*
Pan fried filet of beef, selection of vegetables and a red wine sauce

*Origine de nos viandes bovines: Allemagne

FROMAGE

Sélection de fromages
Selection of cheeses

DESSERTS

Tarte fine aux pommes, glace à la vanille (à commander au début de repas)
Warm apple tart with vanilla ice cream (to be ordered at the beginning of your meal)

Ganache au chocolat, sorbet et éponge à la pistache, meringue au sirop d'érable
Chocolate ganache with pistachio sponge and sorbet served with maple syrup meringue

Nougat glacé, amandes et pistaches grillées
Iced nougat, grilled almonds and pistachios

Fondant à la vanille et poire pochée,
crumble à la cannelle et crème glacée au caramel au beurre salé
Vanilla cream with poached pear and cinnamon crumble with caramel and salted butter ice cream