

L'équipe...

En Coulisses, au Fourneau...

Laurent POULET | Chef
Mostafa BEN SMAIL | Plongeur
Timéo DEGARDIN | Pâtissier
Nicolas PERUZZO | Commis Cuisine
Savana | une sacrée futée (la Chienne du Chef)

Sur Scène, en Salle...

Christian LEROUGE | Directeur de Salle
Sofia PUMAN | Commis de Salle

Car rien n'est possible sans l'Equipe.
Le Chef.



La COCOTTE

restaurant thématique

« La Table du **déjeuner** au Manoir de l'Etang »

04.92.28.36.00.
manoir.etang@wanadoo.fr

66 allée du Manoir
06250 MOUGINS

www.manoir-de-letang.com
www.laurentpoulet.com



« La Table du **déjeuner** au Manoir de l'Etang »

Notre Carte

à La COCOTTE,
Le Chef vous propose une carte « bistrot »
qui évolue tous les jours en fonction du marché
avec des Produits de Saison,
où, de l'entrée au dessert,
le plat entier ou un seul élément de la recette est cuisiné en cocotte.

Notre Carte évolue tous les jours en fonction du marché.

Poissons de méditerranée et des côtes Françaises, Viandes Françaises.
Prix nets.

LA COCOTTE

RESTAURANT THEMATIQUE

« La Table du **déjeuner** au Manoir de l'Etang »

2 plats 27 € & 3 plats 32 €



: Plat uniquement à la carte.



: Plat devenu un classique de notre Table.



Entrées, salades...

Velouté de Courge, mélange de salades Niçois. 11 €

Brandade de Cabillaud, pousses de Riquette. 12 € 

Rillettes de Sar aux herbes, mélange de salades Niçois. 12 €

Mousseline de Veau servie chaude,
sauce vierge Figues & Amandes, mélange de salades Niçois. 12 €

Poitrine de Porc fumée poêlée au Thym,
Pistou au Persil plat, mélange de salades Niçois, Oeuf cocotte. 12 € 

➤ en portion plat : supplément de 7 €

Haricots cocos mijotés en cocotte,
tartine de Poivron rouge mariné, mélange de salades Niçois. 13 €

➤ en portion plat : supplément de 7 €



Poissons

Canon de Cabillaud rôti au four,
Fenouil bulbe braisé au vin rouge, sauce Barigoule. 22 €

Filet de Loup cuit au four au Thym Citron,
Ratatouille d'octobre, jus de Homard réduit. 23 € 

Marmite de Filets de Rougets façon Escabèche, pomme de terre. 23 €

Saint Jacques poelées, sauce Civet, Carottes fanes confites. 24 €



Viandes

Magret de Canard poêlé, sauce aux Mirabelles,
pulpe de Pomme de terre au Lait. 21 €

Suprême de Poulet jaune piqué au Romarin, rôti au four,
Légumes braisés, sauce vierge de Betterave. 21 €

Mitonnée de Boeuf aux Olives noires. 22 € 



Fromages

Assiette de Fromages du Jour, confiture de Pomme, mesclun. 8 €



Desserts

Figues crues & cuites, crèmeux Vanille, allumette Cannelle. 12 €

Mousse Chocolat au Lait, Mirabelles rôties, sablé Classique. 12 €

Crèmeux Citron Jaune, éclats de meringue & sablé,
sorbet Citron Jaune. 11 € 