



# Menu Château De Cocove

<https://lacarte.menu>

Avenue De Cocove, Recques-sur-Hem, France  
+33321826829, +33186995715 - <http://www.chateaudecocove.com/>



**La carte** du Château De Cocove de Recques-sur-Hem comprend environ 64 différents menus et boissons. En moyenne tu paies pour un plat/boisson environ 15 €. Exceptionnel : Au cœur d'un magnifique parc arboré, tout proche du littoral et des plages, le Château de Cocove vous accueille dans un cadre prestigieux et chargé d'histoire pour déguster une cuisine gastronomique à la fois traditionnelle et inventive ! Dans la salle de ce Château du XVIIIe siècle, qui a réussi à conserver certains témoignages de son glorieux passé, alliés à des touches de modernité, vous pourrez déguster des plats de qualité qui séduiront les palais les plus exigeants. Depuis la salle à manger, vous pourrez apprécier vos mets avec une vue panoramique sur le parc. Entre terre et mer, le Chef concocte des plats à base de produits authentiques, viande, poisson et légumes se marient pour le plaisir de vos papilles. Un véritable banquet royal qui fera revivre les grandes fêtes d'antan.

# Menu Château De Cocove



## Boissons Non Alcoolisées

TONIQUE

## Entrées

PÉPITES

## Gnocchi

GNOCCHIS

## Entrées & Salades

FRITES

## Sauces

SAUCE AUX ARACHIDES

## Cocktails

LA POIRÉE

## Boissons Gazeuses

JUS

## Plat Principal

L'AGNEAU FRANÇAIS

## Apéritif

COUPE DE CHAMPAGNE

## Poissons

LA DAURADE ROYALE

## French

FOIE GRAS

## Petit-Déjeuner Chinois

YOUTIAO

## Les entrées froides

L'ASPERGE BLANCHE

## La Carte du Soir - Les Entrées

LE FOIE GRAS

## Poisson

BAR

SAUMON FUMÉ

## Boissons Chaudes

THÉ

CAFÉ

## Entrée

DOS DE SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS JUSTE TIÈDE, QUINOA ET YUZU

15 €

LE FOIE GRAS DU SUD OUEST AUX FIGUES NOIRES, VIN DE FIGUES ET PAIN CROUSTILLANT

19 €

L'HUITRE CHAUDE AUX POIREAUX ET SABAYON DE CHAMPAGNE

16 €

## Nos Desserts

LE CHOCOLAT

LE PLATEAU DE NOTRE MAÎTRE FROMAGER

ECLAIR PARFAIT

# Menu Château De Cocove



## Plat

LE VEAU DE CORRÈZE EN ENTRECÔTE, ABRICOTS SECS	25 €
L'EGLEFIN CUIT À BASSE TEMPÉRATURE, LENTILLES BÉLUGA	22 €
PIÈCE DE FILET DE BOEUF DE SALERS, CHAMPIGNONS SAUVAGES	35 €

## Catégorie De Restaurant

DESSERT  
VÉGÉTARIEN  
FRANÇAIS

## Boissons

UNE DEMI-BOUTEILLE D'EAU	4 €
BOUTEILLE D'EAU	5 €
BOISSONS	

BIÈRE

## Nos Plats

LE FILET DE BŒUF FRANÇAIS  
LE LIEU NOIR  
LE PIGEONNEAU D'ANJOU  
LE CABILLAUD ROYAL

## Nos Entrées

LE POIREAU ET LA TRUFFE  
LE CHOU FLEUR  
L'OIGNON ROSCOFF  
LE SARRAZIN BIO

## Dessert

LA TARTE AU CITRON DESTRUCTURÉE	
LE PANAI	
LA POIRE POCHÉE	9 €
L'ANANAS AU RHUM	8 €
LE CHOCOLAT NOIR EN TARTE SOUFFLÉ, GLACE VANILLE	9 €

## Ingrédients Utilisés



CHAMPIGNONS  
FROMAGE  
FRUIT DE MER

CHOCOLAT

BŒUF  
SAUMON  
MELON  
VIANDE DE PORC

## Ces Types De Plats Sont Servis



SOUPE  
POULET  
PÂTES  
AGNEAU  
DESSERTS  
SALADE  
AMUSE BOUCHES  
VIANDE  
POISSON

# Menu Château De Cocove



## Château De Cocove

Avenue De Cocove, Recques-sur-Hem, France

**Heures d'ouverture:**

Lundi 12:00-13:30  
Mardi 12:00-13:30  
Mercredi 12:00-13:30  
Jeudi 12:00-13:30  
Vendredi 12:00-13:30  
Samedi 12:00-13:30  
Dimanche 12:00-13:30

Fait avec [Carte](#)

