

Jeszcze więcej Francji w Bistro la Cocotte



Romain Lanternier to rodowity Francuz, który swoje ogromne doświadczenie zdobywał w wielu wiodących, hotelach i restauracjach w różnych regionach Francji, m.in. w Doussard, Grenoble, Chambéry, Giez czy Korsyce. Dziś mieszka i gotuje w Poznaniu, a francuskich specjałów z jego kuchni próbować możemy w Bistro La Cocotte.

Bistro La Cocotte serwuje nagradzaną i docenianą, domową kuchnię francuską. W menu lokalu znajdziemy rozchwytywaną zupę cebulową, foie gras czy mule. Ogromną popularnością cieszy się także kaczka konfitowana i wołowina po burgundzku. Mimo niewielkiej karty jest z czego wybierać, a smak podawanych potraw zabierze nas w podróż do odległej Francji. Jesienią 2015 roku restauracja po raz drugi odebrała wyróżnienie francuskiego przewodnika kulinarnego. Czekając na wyróżnienia za rok 2016 trzymamy kciuki za przytulne bistro.



Pojawienie się w restauracji nowego szefa kuchni to szansa i wyzwanie. Wyzwanie stanowi utrzymanie dotychczasowej renomy, a szansą są bogate doświadczenie szefa i jego pochodzenie. Nieco zmieniona i odświeżona karta pełna jest smakowitych klasyków, które przeniosą nas do odległej Francji. Naturalne smaki, proste zestawienia i wszechobecne masło nie pozostawia wątpliwości - jesteśmy we Francji!



Do bistro możecie wpaść bez szczególnej okazji i bez wypchanego portfela. Na kawę, na ciasto, na kieliszek wina. Niezobowiązująca atmosfera i przemiła, otwarta obsługa zajmie się reszta. Wy tłumaczą Wam czym jest domowa kuchnia francuska i czym jest bistro La Cocotte. Przygodę z kuchnią francuską możecie zacząć tu od dwudaniowego lunchu, dostępnego w cenie niecałych 20 pln. To prawdziwa gratka, biorąc pod uwagę jakość serwowanych tu potraw.



Obserwujcie także profil facebookowy lokalu, który co jakiś czas przygotowuje dla swoich gości wielodaniowe menu degustacyjne. To wspaniałą okazją do tego by w iście południowym stylu

biesiadować w towarzystwie rodziny i przyjaciół. Jak mówi sam szef kuchni - w jedzeniu chodzi głównie o spotkanie, rozmowę i wspólne spędzanie czasu.



Bistro La Cocotte

Murna 3, Poznań

www.bistrolacocotte.pl | tel. +48 600 441 769 | poznan@bistrolacocotte.pl

Zobacz także poprzednie wpisy publikowane w dziale:

AKTUALNOŚCI GASTRONOMICZNE