



CARTE N°7

- LES ENTREES -

Foie gras aux Baies de Timur, toasts
briochés

17,00 €

Langoustines rôties, marbré d'Aubergines et
Péquillos

17,00 €

Demi Homard, Pastèque rôtie et tomates
Cherry au Massala

19,00 €

Ceviche de légumes et poissons de ligne
vinaigrette à l'eau de Tomate

17,00 €

Carpaccio de Veau vinaigrette, cèleri truffé,
Pécorino et Naan à la truffe

16,00 €

- LES POISSONS -

Lotte au Lard di Colonata, Mousseline
truffée, sauce vierge au céleri

24,00 €

Saint Pierre au Basilic, courgette et
Artichauts poivrade, émulsion pesto

26,00 €

Turbot juste saisi, petits provençaux, beurre
d'olive

28,00 €

Cabillaud grillé, Banane Plantain et petits
légumes d'été au Vert jus

24,00 €

- LES LEGUMES -

Raviole Végétale aux tomates et légumes
d'été

14,00 €

Bouquet de verdure fraîche, confite et en
pickles

14,00 €

Risotto de Gorgonzola, confit d'échalotes et
Noix

22,00 €

*Prix Nets Services Inclus

Le Bosquet

- LES VIANDES -

Carré de porcelet braisé au Miel du Bosquet,
Nougat de riz au Cumin

24,00 €

Paleron de veau confit, polenta moelleuse
aux Girolles

24,00 €

Ris de Veau braisé, Cameron grillée,
sabayon de crustacés

26,00 €

Boeuf Rossini Escalope de Foie et truffe,
Pomme NO et champignons

28,00 €

*Viandes d'origines française

- LES DESSERTS -

9,00 €

(*Nous vous demanderons de bien vouloir effectuer votre
choix en début de service, certains desserts nécessitent un
certain temps de préparation)

Selection de Fromages de la fromagerie
ROUET

-

Macaron pêche et abricot infusé au romarin
crème glacée d'amande douce

-

Financier à l'huile olive, citron jaune et
mousse Basilic

-

Tarte sablée aux fruits noirs d'été, Baies
d'Ethiopie

-

Chocolat du Mexique croustillant d'Açaï glace
Chocolat

-

Végétale et Florale crème légère et meringuée

NOS CARTES SANS CONTACT

Pour consulter notre carte, nos menus et la carte des vins, scannez ce
code sur votre smartphone... et faites votre choix.

