

Carte de Printemps / été

Les Entrées

Ceviche de Chinchard, « Papa Mayo » caprons et fleurs de Beauté 17.50€

Sablé Végétal crémet de chèvre et artichauts 16.50 €

Tartare de Langoustines Granny Smith et concombre au Caviar « Sturia » 22.00 €

Salade de Homard, pomelos et asperges vertes, tuile de Crustacés aux capucines 25.00 €

Escalopes de Foie Gras Rhubarbe et Fraise aux baies d’Ethiopie 22.00 €

Les Poissons

Saint Pierre, asperge du Val de Loire, artichauts poivrade au basilic 26.00 €

Pêche française

Lotte à l’Ortie Lard di Colonata, les petits nouveaux du jardin 26.00€

Pêche française

Dos de Turbot Sauvage, mousseline aux Asperges et chimichouri 28.00€

Pêche française

Dorade Royale aux coquillages, émulsion d’estragon 26.00€

Pêche française

Demi-Homard Bleu de « Loctudy » écrasé à l’ail doux 35.00€

Pêche française

Nos poissons et crustacés arrivent majoritairement des criées de LOCTUDY

Prix Net, Service compris



Les Viandes

Ris de Veau Braisé aux Morilles, petits printaniers 28.00 €

Veau d'origine Française

Filet de Bœuf Rossini, petit farci au Gorgonzola et
Pommes de terre nouvelles du petit jardin 29.00 €

Bœuf d'origine Française

Agneau en côte, effilochée de sept heures et fumé

Asperges vertes, champignons et risotto 25

.00€

Agneau d'origine Française

Desserts

9.00 €

Assiette de cinq Fromages de la fromagerie ROUET

-

Mille-feuille tradition à la vanille, crème pâtissière gourmande

--

Tarte au Chocolat rafraichie au cacao tuile de Grué

-

Sablée aux fraises et rhubarbe baies de Timut et Crémets d'Anjou

-

Macarons Fraises à l'Orties en Ganache et guimauve

-

**Tous nos desserts sont fabriqués dans les cuisines du Bosquet et nos glaces sont artisanales*



Soyez convaincus de notre engagement à produire chaque jour une cuisine raisonnée respectueuse de la saisonnalité et de l'environnement

Prix Net, Service compris