

Carte d'Automne

Les Entrées

Foie Gras à l'ail Noir, toasts au Millet et Tournesol 17.00 €

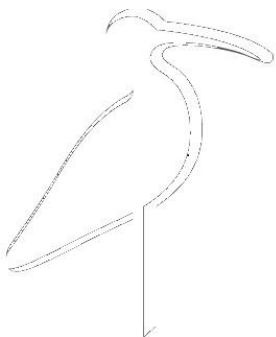
Médailon de Homard, Encornet et Coquillages, émulsion de corail d'Oursin 16.50 €

Tartare de langoustines à l'Amaranthe, Mousseline au Safran tuile de Quinoa 17.00 €

Escalopes de Foie Gras, champignons sauvages, copeaux de Beaufort,
rôties dorées 16.50 €

Risotto de Saint Jacques, tomates Vesuvio, parmesan et Pancetta grillée 15.00 €

Céleri façon risotto, Jeunes poireaux, pommes de terre et copeaux de Beaufort 12.50€
(* Végétarien - Sans Gluten)



Nous avons la possibilité de vous préparer votre repas sans gluten ou sans lactose

Prix Net, Service compris

Les Poissons

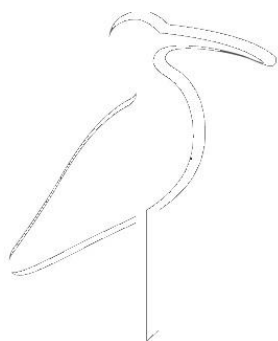
Cabillaud rôti, Infusion au Houblon, tuile au Sarasin 24.00 €

Bar des Côtes Bretonnes, tartare de concombre et fenouil,
Crème citron et caviar français 28.00 €

Demi-Sole rôtie aux cèpes, jeunes poireaux et pétales d'ail 28.00€

Homard français grillé en carapace, Emulsion iodée de crustacés 29.50€

Risotto de Saint Jacques aux Truffes, crème de Morilles 24.00 €



Nos poissons et crustacés arrivent majoritairement des criées de LOCTUDY

Les Viandes

Filet de Canette, Poires et figues, Jus au Mas Amiel 24.00 €

Volaille d'origine Française 85

Ris de Veau Braisé aux Morilles, automnales confits 25.00 €

Veau d'origine Française

Filet de Bœuf Rossini, Epinard, Marmelade de Potimarron 28.00 €

Bœuf d'origine Française

Filet Mignon de Veau, aux Cèpes et pommes de terre Bouchons 25.00€

Veau d'origine Française

Demi Pigeon au Lard Di Colonnata, feuilleté des sous-bois, jus parfumé 28.00 €

Pigeon Royal 49

Prix Net, Service compris

Desserts

9.00 €

Assiette de Fromages de la fromagerie ROUET

Financier à la Noix, Nougatine aux Noix Glace vanille

Balade Automnale, Mousse noisette, pommes, poires et crème aux baies du Cameroun
(*Sans Gluten)

Tarte sablée à la Figue rouge, crème légère au Miel
(*Sans Gluten)

La Noisette, lait fermenté, Madeleine, Crumble, Glace Vanille

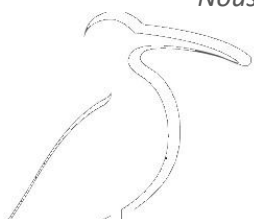
Trois chocolats, Ganache à l'orange, Craquant à la noisette et macaron

Soufflé à la Banane et baies d'Açaï
(*Sans Gluten)

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

Nous avons la possibilité de vous préparer votre repas sans gluten ou sans lactose



Prix Net, Service compris