

Carte de Printemps

LES ENTRÉES

Tartes Sablées d'Anguille, Saumon Fumé, Mousseline d'Avocat 13.50 €

Oeuf Poché, Lard Grillé, Asperges Blanches, Crème de Gorgonzola 12.50 €

Foie Gras au Jasmin et thé vert, Pain aux fruits Toastés 17.50 €

Grosses Langoustines Papillon, jeunes Poireaux et asperges Blanches,

Espuma d'Oursins 18.50 €

Courgette Farcie à l'Araignée de Mer infusée à l'Agastache Anisée,

Écume de Crustacés à l'Absinthe 14.00 €

Sashimi de Bar Sauvage et Pommes de terre Nouvelles, à la Truffe Noire 18.50 €

Truffes « Mélanosporum » 49

Carpaccio de Saint Jacques au Caviar « Sturia » 19.50 €

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

LES RISOTTOS

Risotto *aux Asperges, Tomme de Cumin Noir, Crème de d'Orties* 14.50 €

Risotto de Saint Jacques poêlées Emulsion de Truffes 22.50 €

Risotto de Langoustines et asperges, *Espuma d'Oursins* 25.00 €

Risotto aux artichauts et Légumes de Printemps 14.00 €

LES POISSONS

Cabillaud en Cressonade de Coquillages, Emulsion de Beurre iodé 19.50 €

Grosses langoustines, Lotte rôtie, *Artichauts Violets, Espuma d'Oursins* 22.00 €

Dos de Bar Sauvage en Papillote de Pack Choi,
Pommes Nouvelles, Beurre iodé 25.00€

Saint Pierre, Artichauts Violets, Tomme au Cumin, Coppa Grillée 26.00 €

Sole Entière grillée (400 gr), Garniture de Saison, Sauce de votre choix 28.00 €

Sole de 1kg pour Deux Personnes avec la sauce de votre choix, 58.00 €
(Levée en salle par nos soins)

Nos poissons et crustacés arrivent majoritairement *des criées d'Arcachon et de la Côtinière*

LES VIANDES

Volaille

Demi Pigeon et Foie Gras, Polenta à l'Ail d'Ours, Asperges Blanches et Cebettes

Cuisse confite, Jus Gourmand 25.00 €

Pigeon royal d'Anjou 49

Veau*

Ris de Veau Braisé, Crème de Truffes, Asperges Blanches 28.00 €

Veau d'origine Française.

Côte de Veau saisi et étuvé au Foin d'Anjou, Petits Légumes de Printemps 24.00 €

Veau d'origine Française 85

--- Agneau*

Agneau de Sept heures, servi en Cocotte 22.00 €

Agneau d'origine Française 85

Bœuf*

Filet de Bœuf de Salers Rossini, Escalope de Foie Gras,

Pressé de Pommes de Terre 26.00 €

Viandes bovines d'origine française Salers

Entrecôte «Rouge des prés» de 350gr grillée,

Echalotes confites et légumes de saison 28.00 €

Ferme de l'Angelière, Champ sur layon 49

Côte de Bœuf pour Deux Personnes 1Kgr 200

Petits légumes de Saison, accompagnés de la sauce de votre choix 58.00 €

FROMAGES

Assiette de fromages de nos provinces (Servie au chariot) 8.00 €

DESSERTS 9.00 €

Café gourmand

Macaron Jasmin Fleuri Mousse Ivoire aux petites baies

Pain de Gênes aux Myrtilles, Grué et Pistache. Glace pistache

Fraises confites, Chamallows grillés, Glace Bulgare

Tarte Fraises et Rhubarbe Sorbet Rhubarbe

Tartare de Kiwi infusé à la Verveine, crème aux Fleurs

Mille-Feuille Chocolat Banane, Coulis Chocolat de Tanzanie

Galet Chocolaté, crumble cacaoté, Glace Vanille.

Origines: Tanzanie (notes florales, ou intensément fruité)

Paris Angers, Mousse Cointreau, Glace Caramel Beurre Salé

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

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