

CARTE D'ÉTÉ

LES ENTRÉES

Tomate du jardin au Miso, Mozzarella Buffala, Jambon Catalan 12.00 €

Courgette Farcie au Crabe & Semoule fine aux Coquillages 14.50 €

Foie Gras à la Verveine et Thé Vert, Pain au Sésame toasté 17.50 €

Trio de Homard, Gambas Cameron et Langoustines Grillées,
Poivrons marinés aux aromates 18.50 €

Tarte Sablée de Homard, Anguille, Saumon Fumé, Petits croquants 15.50 €

Sashimi de Maigre, Rhubarbe, Pêche et Poivre Sancho 16.50 €

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

LES RISOTTOS

Risotto de Crevette Cameron, Emulsion de Corail 25.50 €

Risotto de Homard & Chorizo, sauce vierge 25.50 €

Risotto de Langoustines, Petits Provençaux 25.00 €

Risotto de Légumes d'été du Petit Jardin 14.00 €

LES POISSONS

Cabillaud en tuile de Pain aux Olives, Emulsion de Tapenade 19.50 €

Joues de Lotte, Langoustines & Coquilles aux Senteurs du Jardin Marin 23.00 €

Dos de Maigre Grillé, Escalivade de Petits provençaux 25.00€

Filet de Turbot, Coppa grillée, Pissenlit crémé 26.00 €

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

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

LES VIANDES

Volaille

Suprême de Volaille Coppa grillée, Champignons d'été, jus de Pissenlit perlé 21.00 €

Volaille 49

Veau

Ris de Veau et Cameron grillée Sauce Vierge 28.00 €

Veau d'origine Française,

Filet de Veau étuvé au Foin d'Anjou, jus de Ronce 24.00 €

Veau d'origine Française 85

Bœuf

Filet de Bœuf de Salers Rossini, Escalope de Foie Gras, Écrasé d'Agatha 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 €

Ferme de l'Angelière, Champ sur layon 49

FROMAGES

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

DESSERTS 9.00 €

Café gourmand

Macaron Framboise Basilic et petites baies, Sorbet Framboise

Salade de Fruits d'été, Madeleine de Commercy

Crêmet d'Anjou, légère infusion de Lavande, tuile croustillante

Pêche Infusée Verveine, Citron vert

Tarte aux Cerises Fraîches, Marmelade au Mas Amiel Sorbet Citron

Bosquito en Sphère de Fraîcheur Rhum, Citron et Menthe Fraîche

Mille-Feuille pêche et Fraise au Poivre Sancho, Sorbet Fraise

Galet Chocolaté, crumble cacao, Glace Vanille.

Origines: Tanzanie (notes florales, ou intensément fruité)

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

Prix Net, Service compris