



## CARTE D'HIVER

### *Les Entrées*

Saumon Fumé « Maison », Blinis à l'Encre de Seiche, Crème Tartufata **12.50 €**

Oeuf Poché, Coppa grillée, Aligot à la Truffe **12.50 €**

*Truffes « Mélanosporum » 49*

Foie Gras à la Bergamote et Mas Miel, Brioche grillée **17.50 €**

Nage de Homard au Wakamé et Citron Caviar, légumes vapeur **18.50 €**

Lasagne de Saint Jacques à la Truffe et son émulsion, légumes d'Hiver **18.00 €**

*Truffes « Mélanosporum » 49*

Sashimi de Bar Sauvage, à la Truffe **18.50 €**

*Truffes « Mélanosporum » 49*

Carpaccio de Saint Jacques au Caviar « **Sturia** » **19.50 €**

Escalopes de Foie Gras pochées, Fruits Exotiques caramélisés, Sauce aigre doux à la Mangue **18.50 €**

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

## *Les Risottos*

Risotto aux Légumes d'Hiver du Petit Jardin de la Belle Etoile **14.50 €**

Risotto de Saint Jacques poêlées et Cèpes, crème de Morilles **22.50 €**

Risotto de Homard et Crabe Royal, sauce Simple aux Crustacés **25.00 €**

Risotto de Saint Jacques et Truffes de Brissac **22.50 €**

*Truffes « Mélanosporum » 49*

Risotto Truffes et Artichaut, Coppa Grillée, jus Pieds Canailles **25.00 €**

*Truffes « Mélanosporum » 49*

## *Les Poissons*

Cabillaud à la Vapeur et Lard Di Colonnata grillé, Jeunes poireaux **19.50 €**

Pavé de Lotte pochée au Wakamé et Citron Combava, petits légumes vapeur **22.00 €**

Dos de Bar Sauvage grillé aux suprêmes d'agrumes, beurre au Citron Caviar **25.00 €**

Filet de Turbot Coppa grillée, Epinards, pressé de pommes de terre **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'Arcahon et de la Côtinière*

# *Les Viandes*

## *Volaille*

Canette rôtie, Rôtie au miel du Bosquet, Crumble de Noix, Jus au Cassis et Mas Miel **22.00 €**  
*Canette Ernest Soulard 85*

Demi Pigeon et Foie Gras en Crouste Briochée au Grué **25.00 €**

Cuisse confite, Jus truffé

*Pigeon royal d'Anjou 49*

## *Veau\**

Ris de Veau Braisé, Crème de Morilles **28.00 €**

*Veau d'origine Française,*

## *Agneau*

Carré d'Agneau saisi et étuvé au Foin d'Anjou **24.00€**

Petits Légumes d'Hiver

*Agneau d'origine Française 85*

## *Gibier*

Pavé de Marcassin Braisé, Jus Pieds Canailles **22.00 €**

Pommes Gaufrettes

*Gibier sauvage d'origine Française*

## *Bœuf\**

Filet de Bœuf de Salers Rossini, Escalope de Foie Gras, Epinards, **26.00 €**

Aligot à la truffe

*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 **58.00 €**

1Kgr 200

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

*Ferme de l'Angelière, Champ sur layon 49*

## Fromages

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

## Desserts 9.00 €

### Les Classiques

Café gourmand

Gratin de Fruits Frais Sabayon au Cointreau « Noir »

### Aux Fruits

Macaron aux Fruits Exotiques, crème acidulée.

Clémentines rôties au Miel du Bosquet, Glace au Lait d'Amandes.

Terrine Mangues & Gingembre, Mousse Chocolat Blanc.

Petites Poires « Gésier » pochées à la Betterave, Chutney Pourpre, Glace Chocolat

Financier aux Fruits Rouges, Glace Pistache

### Au Chocolat

Mille-Feuille Poires Chocolat, aromatisé aux Epices Douces, Glace Chocolat

Forêt Noire en toute légèreté,

*Mousse Chocolat Blanc et Noir Financier pistache Cerise Amaretto, Glace Amaretto*

Galet Chocolaté, crumble cacaoté, Glace Vanille.

*Origines: Tanzanie, Saint Domingue, Mexique*

*(Légère amertume, 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*