

Menu à 36.50€

Ce menu n'est pas servi le dimanche et jours fériés

(à partir de 15 adultes sur réservation)

Apéritif avec ou sans alcool servi avec des feuilletés
Amuse-Bouche

∞∞∞∞

Courgette farcie au Crabe semoule fine et Coquillages

Ou

Tomate du jardin au Miso, Mozzarella Buffala, Jambon Catalan

∞∞∞∞

Dos de Cabillaud en tuile de pain aux olives, émulsion de tapenade

Ou

Suprême de volailles, calisson de Meaux, jus de ronce

∞∞∞∞

Pêche infusée à la verveine, sorbet citron

Ou

Crêmet d'Anjou, légèrement infusé à la lavande, Madeleine de Commercy

*** Prix Net par personne – Boissons Incluses :**

- * Une Bouteille de Sauvignon, Anjou Rouge ou St Chinian rouge pour 6 personnes
- * Peut être servi avec 3 plats (entrée- poisson-viande) suppléments de 10.00 € par personne.
- * Café ou Thé
- * tous les choix des entrées, plats, fromages et desserts doivent être faits à l'avance

Un acompte de 150€ vous sera demandé au moment de votre réservation

HÔTEL RESTAURANT LE BOSQUET

2 Rue Maurice Berné, 49 130 Les Ponts de Cé

Tel 02 41 57 72 42 Mail contact@le-bosquet.com www.le-bosquet.com

Menu à 39.50€

(à partir de 15 adultes sur réservation)

Apéritif avec ou sans alcool servi avec des feuilletés

Amuse-Bouche

∞∞∞∞

Tarte d'Anguille fumée, homard et petits croquants d'été

Ou

Risotto de Gambas, et Coquillage

∞∞∞∞

Médaille de Lotte grillé petits légumes provençaux, émulsion de Crustacés

ou

Filet de Veau poêlé, pommes Darphin, crème de Morilles

∞∞∞∞

Assiette de trois fromages ou Croustillant de Chèvre Chaud aux Abricots et Miel

∞∞∞∞

Macaron Framboise, Basilique et petites baies sorbet framboise

Ou

Galet Chocolat, Crumble Cacaoté, Glace Vanille

Ou

Gâteau d'Anniversaire (Fraisier, Framboisier) ou Omelette aux parfums de votre choix

*** Prix Net par personne – Boissons Incluses :**

- * Une Bouteille de Sauvignon, Anjou Rouge ou St Chinian rouge pour 6 personnes
- * Peut être servi avec 3 plats (entrée- poisson-viande) suppléments de 10.00 € par personne.
- * Café ou Thé
- * tous les choix des entrées, plats, fromages et desserts doivent être faits à l'avance

Un acompte de 150€ vous sera demandé au moment de votre réservation

HÔTEL RESTAURANT LE BOSQUET

2 Rue Maurice Berné, 49 130 Les Ponts de Cé

Tel 02 41 57 72 42 Mail contact@le-bosquet.com www.le-bosquet.com

Menu à 46.50€

(à partir de 15 adultes sur réservation)

Apéritif avec ou sans alcool servi avec des feuilletés
Amuse -bouche

∞∞∞∞

Foie Gras à la verveine Thé vert, pain aux fruits toasté

ou

Risotto de Cameron

∞∞∞∞

Dos de Maigre sauvage, petits provençaux, sauce antiboise

ou

Côte de Veau, champignons d'été et garniture de saison

∞∞∞∞

Assiette de Trois Fromages ou Croustillant de Chèvre Chaud aux Abricots et Miel

∞∞∞∞

Gâteau d'Anniversaire (aux Fruits de Saison) ou Omelette aux parfums de votre choix

ou

Mille-Feuille Pêche Fraise et son sorbet

Ou

Tarte aux cerises, marmelade au Mas Amiel, sorbet citron

*** Prix Net par personne – Boissons Incluses :**

- * Une Bouteille de Sauvignon, Anjou Rouge ou St Chinian rouge pour 6 personnes
- * Peut être servi avec 3 plats (entrée- poisson-viande) suppléments de 10.00 € par personne.
- * Café ou Thé
- * tous les choix des entrées, plats, fromages et desserts doivent être faits à l'avance

Un acompte de 150€ vous sera demandé au moment de votre réservation

HÔTEL RESTAURANT LE BOSQUET

2 Rue Maurice Berné, 49 130 Les Ponts de Cé

Tel 02 41 57 72 42 Mail contact@le-bosquet.com www.le-bosquet.com

Prix Net, Service Compris

Menu à 49.50€

(à partir de 15 adultes sur réservation)

Apéritif avec ou sans alcool servi avec des feuilletés
Amuse -bouche

○○○○○

Salade de Homard en fraîcheur estivale

ou

Escalopes de Foie Gras Pochées, Fruits exotiques sauce aigre doux à la Mangue

○○○○○

Pavé de Turbot, Petits légumes, Coppa grillée

ou

Filet de Bœuf, Escalope de Foie gras

Ecrasé d'Agatha

○○○○○

Assiette de Trois fromages ou Croustillant de Chèvre aux Abricots et Miel

○○○○○

Tarte aux cerises, marmelades de Mas Amiel

ou

Macaron Framboise, Basilique et petites baies sorbet framboise

ou

Gâteau d'Anniversaire (Fraisier, Framboisier) ou Omelette aux parfums de votre choix

*** Prix Net par personne – Boissons Incluses :**

- * Une Bouteille de Sauvignon, Anjou Rouge ou St Chinian rouge pour 6 personnes
- * Peut être servi avec 3 plats (entrée- poisson-viande) suppléments de 10.00 € par personne.
- * Café ou Thé
- * tous les choix des entrées, plats, fromages et desserts doivent être faits à l'avance

Un acompte de 150€ vous sera demandé au moment de votre réservation

HÔTEL RESTAURANT LE BOSQUET

2 Rue Maurice Berné, 49 130 Les Ponts de Cé

Tel 02 41 57 72 42 Mail contact@le-bosquet.com www.le-bosquet.com

Menu Dégustation à 56.00€

(à partir de 15 adultes sur réservation)

Apéritif avec ou sans alcool servi avec des feuilletés
Amuse -bouche

○○○○○

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

○○○○○

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

○○○○○

Saint Pierre, Tome au Cumin noir et Coppa Grillée

○○○○○

Filet de Bœuf, Foie gras à la truffe
Pressé de Pommes de Terre Confites

○○○○○

Assiette de Trois fromages ou Croustillant de Chèvre Chaud aux Abricots et Miel

○○○○○

Un dessert au Choix à la Carte

Ou

Gâteau d'Anniversaire (Fraisier, Framboisier) ou Omelette aux parfums de votre choix

*** Prix Net par personne – Boissons Incluses :**

- * Une Bouteille de Sauvignon, Anjou Rouge ou St Chinian rouge pour 6 personnes
 - * Pour votre confort, ce menu est servi pour toute la table, sauf les menus enfants (de 3 à 10ans) .
 - * Café ou Thé
- tous les choix des entrées, plats, fromages et desserts doivent être faits à l'avance

Un acompte de 150€ vous sera demandé au moment de votre réservation

HÔTEL RESTAURANT LE BOSQUET

2 Rue Maurice Berné, 49 130 Les Ponts de Cé

Tel 02 41 57 72 42 Mail contact@le-bosquet.com www.le-bosquet.com