

MENU TERRE ET MER

29.50€

Ce menu est servi toute la semaine sauf les dimanches et jours fériés

Œuf Poché au lard, Blettes et Champignons

Ou

Risotto au Cresson, Jambon Catalan et Parmesan

○○○○○

Pavé de Cabillaud rôti, Mousselines d'Automne, beurre de Soja

Ou

Joue de Bœuf Braisée, Mousselines d'Automne et Pommes au four

○○○○○

Crêmet d'Anjou aux fruits rouges et tuile croustillante *

Ou

Terrine Pommes Poires, confites au sirop d'érable, Sorbet Poire*

** Nous vous remercions d'effectuer votre choix de dessert en début de repas*

Nos fruits et légumes viennent majoritairement de producteurs français

MENU BOSQUET

35.00€

Mise en bouche

∞∞∞∞

Huitres Pochées en Parmentier, Granny Smith,

Beurre de Yuzu

Ou

Risotto à la salsa Tinta, Chipiron farci, crème de Chorizo

∞∞∞∞

Pavé de Lotte au Lard, Blettes aux cèpes et crème d'Ail doux

Ou

Filet de Canette rôti, pressé de pommes et patates douces,
caramel de pomme au cidre

∞∞∞∞

Chariot de Fromages

∞∞∞∞

Cheese Cake à l'Ananas, crème de Cointreau, Sorbet Ananas

Ou

Financier aux fruits rouges, Sorbet Framboise*

** Nous vous remercions d'effectuer votre choix de dessert en début de repas*

MENU LOUET

39.50€

Amuse-bouche

○○○○

Foie Gras à l'Aubance et aux pommes, Rôtie aux Noix

Ou

Risotto de Saint Jacques aux cèpes, crème Morilles

○○○○

Dos de Bar sauvage, mousseline de Céleri, Beurre iodé

Ou

Filet de Veau rôti au lard Paysan, Blettes aux cèpes

(Veau Français)

○○○○

Chariot de fromages

○○○○

Macaron aux fruits rouges et Rhubarbe, Sorbet citron *

Ou

Mille-Feuille Pommes Poires, Mousse Whisky, Sorbet Poire

** Nous vous remercions d'effectuer votre choix de dessert en début de repas*

MENU EXCELLENCE

45.00€

Amuse-bouche

∞∞∞∞

Demi-Homard en fricassée, crème de Bonnezeaux à la vanille

Ou

Carpaccio de Saint Jacques au citron caviar et Yuzu, Crème de Raifort

∞∞∞∞

Pavé de Turbot rôti aux graines de Lin, Mousseline d'Automne, Petit jus de Cresson

Ou

Filet de Bœuf Rossini pané au poivre du Cambodge IGP, Foie Gras à la truffe,

Marrons Potimarron confit et Rattes du Touquet, Jus truffé

Ou

Demi-Pigeon à l'épeautre, Rôtie de foie Gras, Crème de Noisettes torréfiées

∞∞∞∞

Chariot de fromages

∞∞∞∞

Tarte Sablée aux Figes, mousse chocolat blanc, Glace Vanille *

Ou

Royal Bosquet, Mousse chocolat, Riz soufflé au Praliné, glace Vanille

Ou

Un dessert à la carte*

MENU DEGUSTATION

« TOUT À LA TRUFFE »

49.50€

Laissez-vous guider ...

Menu découverte en Sept services autour de la truffe

Laissez nous vous faire découvrir les saveurs de notre belle région

Saint Jacques truffées en Parmentier

Homard à la Truffe en Carapace

Bar Sauvage, mousseline de Céleri à la truffe

Filet de Bœuf pané au poivre rare du Cambodge, Foie gras et truffe

Pause glacée Truffée

Chariot de Fromages

Soufflé au Chocolat à la Truffe, Glace Mandarine et croustillant au Grué

Ce menu est servi pour l'ensemble des convives, pour que ce moment de gourmandise soit encore plus agréable