



## CARTE D'ÉTÉ

### *Les Entrées*

Tomate au Txangurro de crabe, crème de Raifort et tuile croustillante **14.50 €**

Salade Maraichère, Anguille et Truite fumées **14.50 €**

Salade de Poissons Crus marinés au citron et poivre vert **16.50 €**

Langoustines à la plancha, Chipirons, Gambas, Roquette au Yuzu **17.50 €**

Salade de homard, Artichauts Poivrades, vinaigrette à la truffe d'été, **18.50 €**  
Crumble d'Epeautres

Foie Gras en terrine à la Bergamote et Mas Amiel, Rôti aux noix **17.50 €**

Tataki de Bonite, tomates confites et caprons, Pain Taloua **16.50 €**

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

## *Les Risottos*

(SANS GLUTEN)

Risotto d'Anguilles en persillade huile verte et Coppa grillée **21.00 €**

Risotto de Crique, Gambas, Chipirons, Crabe Royal, Crème de Chorizo **21.00 €**

Risotto de Langoustines, crème de Chorizo **21.00 €**

Risotto à la truffe d'été, Roquette, Copeaux de Parmesan **24.00 €**

## *Les Poissons*

Pavé de Cabillaud, poêlée de verdure à l'espagnole, beurre de Soja **19.50 €**

Pavé de Lotte au Lard, pequillos, écrasé de pommes de terre à l'ail nouveau **23.00 €**

Dos de Bar Sauvage, Coppa grillée, légumes d'été aux aromates **25.00 €**

Jeunes pousses Sauce vierge

Filet de St Pierre rôti, Mousseline de légumes, Artichauts poivrades **28.00 €**

Beurre d'herbes au pesto

Sole Sauvage grillée **400/600gr** à l'huile d'olive, **28.00 €**

Petits légumes de saison

Rougets du Bassin d'Arcachon en escabèche, épeautre au Chorizo **23.00 €**

Turbot rôti à la moelle, Jeunes pousses d'épinards et de Tétragones à l'ail doux **25.00 €**

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

## *Les Viandes*

### *Volaille*

Filet de canette rôti, Nougat de Riz, abricots rôtis au romarin **21.00 €**

Jus d'abricot à la sauge

*Canette d'Ernest Soulard 85*

### *Veau\**

Saltimbocca de Veau à l'Entrâmes et Tomates confites, Pommes de Terre Rattes, jus perlé **24.00 €**

Ris de Veau Braisé et homard, légumes d'été, Sabayon au Bonnezeaux **26.00 €**

*Veau d'origine Française,*

### *Agneau \**

Carré d'Agneau Vendéen rôti à la Fleur de sel de Guérande **24.00 €**

Nougat de fruits secs, Champignons d'été

*Agneau de Vendée 85*

### *Bœuf \**

Filet de Bœuf Rosini pané au poivre du Cambodge IGP, Foie Gras à la truffe **26.00 €**

Tétragones et jeunes pousses d'épinard et Rattes du Touquet, Jus Truffé

Entrecôte Charolaise de 350gr grillée, Echalotes confites et légumes de saison **28.00 €**

## *Pour deux personnes*

*Ces Pièces de Viande demandent 20 à 30 mn de Cuisson, merci pour votre compréhension*

Côte de Bœuf Charolaise d'1 Kg (Maturation de 3 semaines) **56.00 €**

Et ses garnitures de Saison

*(viandes bovines d'origine française)*

## *Fromages*

Assiette de fromages de nos provinces (Servie au chariot) **5.00 €**

## *Desserts 8.00 €*

### *Les Classiques*

Crêmet d'Anjou et ses fruits de saison

La « vie en rose » (financier aux fruits rouges, Sorbet, verrine de fruits...)

### *Aux Fruits Rouges*

Macaron aux fruits rouges et Rhubarbe, Sorbet Framboise

Financier Fruits Rouges, Glace à la Barbe à Papa

Terrine de Fruits rouges et Figue, Sorbet Bulgare

Mille-feuille aux Fruits rouges et guimauves, Sorbet Citron vert

### *Aux Fruits*

Tarte Sablée aux Abricots, mousse chocolat blanc, Sorbet Abricot

Tartare de Kiwis à la Verveine Mousse Chocolat Blanc, Glace Verveine.

Le « Bosquito », Mousse citron vert et Rhum, Sorbet citron vert

### *Au Chocolat*

Royal Bosquet, Mousse chocolat, Riz soufflé au praliné, glace vanille

Chocolat de Tanzanie (*légère amertume, notes florales, intensément fruité*)

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

### *Café ou Thé gourmand 8.00€*

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