

# TERRE ET MER

29.50 €

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

Tomate au Txangurro, crème de raifort et tuile croustillante

*Ou*

Salade Maraichère, anguilles et truite fumées

○○○○○

Pavé de Cabillaud rôti, poêlée de verdure à l'espagnole, beurre de Soja

*Ou*

Pièce de Bœuf grillée, les petites du Touquet et Tétragones à l'ail doux

○○○○○

Crêmet d'Anjou aux fruits rouges et tuile croustillante \*

*Ou*

Terrine de Fruits rouges et Figues, sorbet Bulgare \*

*\* 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

∞∞∞∞

Gnocchis aux Anguilles en persillade et Coppa grillée,

Beurre de Yuzu

*Ou*

Gambas grillées, artichauts violets, salade croquante et écume de Coco

∞∞∞∞

Pavé de Lotte au lard, pequillos

Ecrasé de pommes de terre à l'ail nouveau

*Ou*

Filet de Canette rôti, Nougat de Riz, Abricots rôtis au romarin

Jus d'abricot à la sauge

∞∞∞∞

Chariot de Fromages

∞∞∞∞

Tartare de Kiwis, Mousse chocolat blanc et Glace Verveine \*

*Ou*

Financier aux fruits rouges, Glace à la Barbe à Papa\*

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

# MENU LOUET

## 39.50 €

Amuse-bouche

∞∞∞∞

Foie Gras en terrine à la Bergamote et Mas Amiel, Rôti aux Noix

*Ou*

Risotto de Crique, Gambas, Chipirons, Crabe Royal, Crème de Chorizo

∞∞∞∞

Dos de Bar sauvage, Coppa Grillée légumes d'été aux aromates

Jeunes pousses sauce vierge

*Ou*

Carré d'Agneau Vendéen rôti à la fleur de sel de Guérande

Nougat de fruits secs et Champignons d'été

*(Agneau vendéen 85)*

∞∞∞∞

Chariot de fromages

∞∞∞∞

Macaron aux fruits rouges et Rhubarbe, Sorbet Framboise \*

*Ou*

Le « Bosquito », Mousse citron vert et Rhum, Sorbet Citron vert\*

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

# MENU EXCELLENCE

45.00 €

Amuse-bouche

∞∞∞∞

Salade de homard, Artichauts Poivrades, vinaigrette à la truffe d'été

Crumble d'Epeautre

Ou

Salade de Poissons crus marinés au citron et poivre vert

Ou

Tataki de Bonite, tomates confites et caprons, Pain Taloua

∞∞∞∞

Filet de Turbot grillé, jeunes pousses d'épinards et tétragones à l'ail doux

Ou

Filet de Bœuf Rosini pané au poivre du Cambodge IGP, Foie Gras à la truffe,  
Tétragones et jeunes pousses d'épinard, Rattes du Touquet, Jus truffé

Ou

Ris de Veau Braisé et Homard, légumes d'été, Sabayon au Bonnezeaux

∞∞∞∞

Chariot de fromages

∞∞∞∞

Tarte Sablée aux Abricots, mousse chocolat blanc, Sorbet Abricot \*

Ou

Royal Bosquet, Mousse au chocolat de Tanzanie, Riz soufflé au praliné,  
Glace \*

Ou

Un dessert à la carte\*

# MENU DEGUSTATION

BALADE D'ÉTÉ

49.50 €

*Laissez-vous guider ...*

*Menu découverte en Sept services*

*Laissez nous vous faire découvrir les saveurs de notre belle région*

Tataki de Bonite, tomates confites et caprons, Pain Taloua

Langoustines à la plancha, Chipirons, écume de Coco

Lotte au Lard grillé, Mousseline de Pequillos, Pommes de terre à l'ail doux

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

Pause glacée

Chariot de Fromages

La Vie en Rose

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