



PRINTEMPS 2024

## Menu au bord du Louet

55.00€\*<sup>TTC</sup>


A partir de 15 adultes sur réservation du lundi au samedi

Apéritif, accompagné d'amuse-bouche,  
au choix avec ou sans alcool

∞∞∞

### Entrées

Risotto au cresson, saint jacques à la truffe  
Ou

Royale végétale bouillon fumé 

∞∞∞

### Plats

Lotte au Nori, mousseline de carotte et Curcuma

Ou

Filet de veau rôti sauce Morilles, asperges blanches

Ou

Lasagnes végétales 

∞∞∞

### Desserts

Sablé Fraise, tchouli et glace au poivre

Ou

Pain de gênes, Cacao ganache caramel sarrasin, crème  
glacée, sarrasin grillé

## Menu Dégustation

65.00€\*<sup>TTC</sup>

A partir de 15 adultes sur réservation du lundi au samedi

Apéritif, accompagné d'amuse-bouche,  
au choix avec ou sans alcool

∞∞∞

### Entrées

Asperges blanches, langoustines rôties, sablé tomme  
d'Anjou et Quinoa

Ou

Foie gras poêlé aux fraises, jus de fraise safrané

∞∞∞

### Plats

Filet de turbot, mousseline d'ortie, tuile de riz

Ou

Filet de bœuf grillé, croustillant foie gras et champignons

∞∞∞

### Fromage

Saint-Marcelin sur brioche dorée

∞∞∞

### Desserts

Galet Noix de coco fumé, mangue curcuma

Ou

Florale végétale, macaron croquant rhubarbe et sureau

Tous les choix des entrées, plats, fromages et desserts doivent être faits à l'avance

\* 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.

\* Café ou Thé

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

Prix Net, Service Compris

Hôtel Restaurant le Bosquet - [contact@le-bosquet.com](mailto:contact@le-bosquet.com)

2 Rue Maurice Berné, 49 130 Les Ponts de Cé Tel 02 41 57 72 42