





CARTE PRINTEMPS 2024

Les Entrées

- Céviché de rouget, vierge de rhubarbe, tétragone et fleur de beauté
Red mullet ceviche, rhubarb vierge, New Zealand spinach, and beauty flower 18.50€
- Paccheri farcis aux épinards, ricotta et citron, coquillages et crème d'estragon
Paccheri stuffed with spinach, ricotta, and lemon, shellfish and tarragon cream 18.50€
- Langoustines rôties au sésame, artichaut effeuillé, émulsion coco
**Langoustines pêchées à Loctudy*
Roasted langoustines with sesame, artichoke petals, coconut emulsion 21.00€
- Escalope de foie gras aux fraises, foie gras aux fleurs de jasmin, tartare de fraises au safran *Foie gras Français*
Sliced foie gras pan fried with strawberries, foie gras with jasmine flowers, saffron-infused strawberry tartare 23.00€
- Risotto de Saint Jacques, mousseline de cresson et copeaux d'Ossau Iraty
Scallop risotto, watercress mousseline, and shavings of Ossau Iraty 21.00€

Le végétal

- Paccheri farcis aux épinards et ricotta au citron, crème d'estragon  26.00€
Veal in three ways,
- Sablé printanier à l'Açaï, rafraîchi au thym et à la verveine  14.50€
Spring vegetable medley, Açaï shortbread, refreshed with thyme and verbena

Les Poissons

Médailillon de lotte en feuille de Nori, Kimchi au safran et kombu royal

Pêches françaises

Monkfish medallion wrapped in Nori seaweed, saffron-infused Kimchi, and royal Kombu 28.00€

Dos de merlu grillé coquillages de Loctudy, beurre végétal infusé

Pêches européennes

Grilled hake back Loctudy shellfish, infused vegetable butter 24.00€

Filet de Saint pierre, feuilles d'artichaut aux cébettes, pommes Noirmoutier

Pêches françaises

John Dory fillet, artichoke leaves with spring onions, Noirmoutier potatoes 28.00€

Pavé de Bar, asperges blanches du Val de Loire et fenouil en trois façons

Pêches françaises

Sea bass fillet, white asparagus from the Loire Valley, and three-way fennel 28.00€

Sole de 800 gr pour deux personnes (découpe en salle)

Sole 800 g for two people (cut up in the dining room) 58.00€

Nos poissons et crustacés arrivent majoritairement des criées de LOCTUDY

Les Viandes

Ris de veau de cœur braisé, asperges du Val de Loire sauce aux Morilles

Veau d'origine Française

Braised veal sweetbreads, Loire Valley asparagus with morel mushroom sauce 28.00€

Demi-pigeon en Wellington, croûte feuilletée et jus truffé

(15 minutes de cuisson découpe en salle) *Pigeon d'origine Angevine 49*

Half-pigeon in Wellington, puff pastry crust and truffled jus(15 minutes cooking time) 28.00€

Filet de Bœuf grillé, escalope de foie gras, pommes de terre

fondantes de Noirmoutier, jus corsé *Bœuf d'origine Bretonne, Montbéliard*

Grilled beef fillet, foie gras escalope, foie gras fondant potatoes, rich jus 28.00€

L'Agneau en trois façons, épaule cuite sept heures, ris braisé, noisette et pressé au Foie gras et lard

Agneau d'origine française

Lamb three ways, slow-cooked shoulder, braised sweetbread, hazelnut and Foie gras & Lard terrine 28.00€

Les Fromages

10.00 €

Croustillants au bleu de Gex, confiture d'asperges, crème glacée burrata et pesto

crispy Gex blue cheese pastries, asparagus jams, burrata and pesto ice cream

-

Assortiment de la fromagerie ROUET

Assortment from the ROUET cheese dairy

Desserts

10.00 €

Galet au lait de coco fumé, mangue et curcuma, streusel citron, sorbet mangue

Smoked coconut milk, mango and turmeric, lemon streusel, mango sorbet

-

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

Cocoa sponge cake, caramel ganache, toasted buckwheat ice cream

-

Florale végétale, balade de fruits frais, pousses et fleurs de saison, confit de rhubarbe, gel de sureau et macarons croquants. Sorbet fraise Rhubarbe

Floral and vegetal delight, assortment of fresh fruits, seasonal sprouts and flowers, rhubarb compote, elderflower gel, and crunchy macarons. Strawberry Rhubarb sorbet.

-

Sablé fraise, crème mascarpone, nougatine croquante, crème glacée baies de Sichuan

Strawberry shortbread, mascarpone cream, crunchy nougatine, Sichuan berry ice cream

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