

# Le Bosquet

HOTEL RESTAURANT DEPUIS 1896

## MENU DU JOUR \*

Menu of the day\*

28.00€

Nous viendrons vous l'énoncer

*We will come to your table and tell you*

\*Non disponible le soir, les Week ends et Jours fériés

*\*Not available in the evening, on weekend and public holidays*

## MENU ENFANT\*

(JUSQU'À 10 ANS)

Children's Menu\* (under 10 years old)

18.00€

Petite maraichère

OU

Risotto à la crème de cresson

*Small vegetable dish or risotto with vegetables*

∞ ∞ ∞

Pièce de Bœuf, petit Aligot

*Piece of beef, mashed potatoes and vegetables*

OU

Filet de poisson « petit bateau » écrasé de pomme de terre

*Market fish, steamed vegetables*

∞ ∞ ∞

Salade de fruits frais ou 2 boules de glace

*Season fruit or Ice cream (choice of flavor)*

Prix Net, Service Compris

# MENU LOUËT

39.90€

Conchiglionis aux cèpes et girolles Moliterno, écume de châtaigne  
*Conchiglionis with Porcini and Chanterelle Mushrooms, Moliterno, Chestnut Foam*

*Ou*

Risotto infusé au cresson et saint jacques grillées, copeaux de jambon pata negra  
*Watercress-infused risotto with grilled scallops, Pata Negra ham shavings*

∞ ∞ ∞

Pavé de Merlu aux fruits secs, mousseline de potimarron,  
émulsion à la moutarde Violette de Brive  
*Hake steak with dried fruits, pumpkin mousseline, violet mustard emulsion*

*Ou*

Filet de veau façon Orloff polenta moelleuse aux girolles  
*Veal fillet Orloff-style with creamy polenta and chanterelles*

∞ ∞ ∞

Fromage ou Dessert de la carte au choix

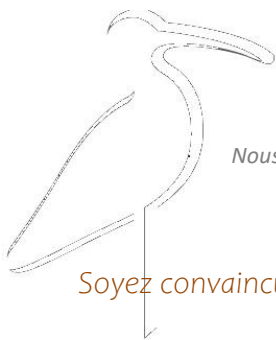
*Choice of Cheese or Choice of dessert from the menu*

*Nous vous remercions par avance de bien vouloir effectuer votre choix de dessert en début de repas*

*We thank you in advance for making your choice of dessert at the beginning of your meal*

*Soyez convaincus de notre engagement à produire chaque jour une cuisine raisonnée respectueuse de la saisonnalité et de l'environnement\**

*You can be sure of our commitment to producing sustainable cuisine that respects seasonal produce and the environment.*



# MENU LOIRE

49.90€

Risotto de Homard, chorizo émulsion safranée

*Lobster Risotto with Chorizo and Saffron Emulsion*

*Ou*

Escalope de foie gras, figues rôties, foie gras mi cuit à l'ail noir et noisettes torréfiées

*Pan-Seared Foie Gras, Roasted Figs, Black Garlic Mi-Cuit Foie Gras, Toasted Hazelnuts, French Foie Gras*

∞ ∞ ∞

Filet de bœuf grillé, escalope de foie gras, aligot à la truffe

*Grilled beef fillet, foie gras escalope, truffle aligot. Beef of Breton origin, Montbéliard*

*Ou*

Au choix :

Lotte, Dorade ou Saint pierre de la carte

*Choice of monkfish, sea bream, or John Dory from the menu*

∞ ∞ ∞

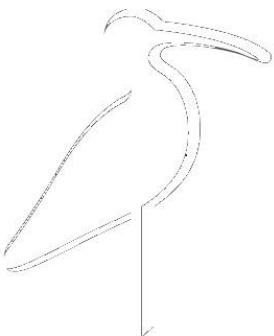
Assortiment de la fromagerie ROUET

*Assortment from the ROUET cheese dairy*

∞ ∞ ∞

Dessert de la carte au choix

*Choice of dessert from the menu*



# BALADE AUTOMNALE en 6 PLATS\*

*Automne stroll in 6 courses*

68.00€

Carpaccio de Saint Jacques et radis du jardin, Caviar Sturia Vintage

*Carpaccio of scallops and garden radishes, Vintage Sturia caviar*

∞ ∞ ∞

Risotto de homard, chorizo et émulsion safranée

*Lobster risotto, chorizo, and saffron emulsion*

∞ ∞ ∞

Médailon de lotte aux fruits secs, mousseline de potimarron, émulsion à la moutarde Violette de Brive

*Pêches européennes*

*Monkfish medallion with dried fruits, pumpkin mousseline, violet mustard emulsion*

∞ ∞ ∞

Filet de Bœuf grillé, escalope de foie gras, aligot à la truffe

*Bœuf d'origine Bretonne, Montbéliard*

*Grilled beef filet, foie gras escalope, truffle aligot, breton beef, Montbéliard*

∞ ∞ ∞

Pause angevine au Cointreau

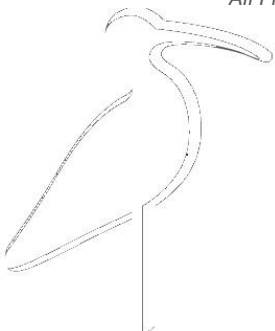
*Cointreau Angevin pause*

∞ ∞ ∞ ∞

Le Tout Ananas, bigarré d'ananas, sorbet ananas et vanille maison (sans gluten)

*All Pineapple, a variation of pineapple in different textures, homemade pineapple vanilla sorbet (gluten-free)*

\*Pour toute la table/ For the whole table



Prix Net, Service Compris