



HIVER 2024

Menu au bord du Louet

55.00€*

A partir de 15 adultes sur réservation du lundi au samedi

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

∞∞∞∞

Entrées

Risotto végétale, émulsion de beaufort



Ou

Saint Jacques rôties blanc de poireaux crumble de pins et mimolette

Ou

Œuf poché, chips de lard

∞∞∞∞

Plats

Lotte céleri confit à l'aïl noir

Ou

Dos de chevreuil laqué aux épices douces, mousseline de
potimarron

Ou

Pastorale végétale, mousseline de potimarron et
tuile parmesan



∞∞∞∞

Desserts

Soufflé Banane chocolat

Ou

Moelleux Potimarron chocolat blanc

Ou

Gâteau d'Anniversaire : Cheesecake aux fruits de saison ou
Omelette Angevine – vanille fraises ou Entremet chocolat ou Paris
Brest

Menu Dégustation

65.00€*

A partir de 15 adultes sur réservation du lundi au samedi

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

∞∞∞∞

Entrées

Risotto de Homard, crème d'oursin et crustacés

Ou

Duo de foie gras aux douces saveurs de Noël

∞∞∞∞

Plats

Dos de turbot, tuile de pain, petits confits de l'hiver

Ou

Filet de bœuf, aligot d'Aubrac jus à la truffe

∞∞∞∞

Fromage

Toast de chèvre à la myrtille

Ou

Assiette assortiment de 3 fromages

∞∞∞∞

Desserts

Finger agrumes, citron noir d'Iran

Ou

Tarte Banoffee, crème mascarpone, bananes rôties et noix de
pécan

Ou

Gâteau d'Anniversaire : Cheesecake aux fruits de saison ou
Omelette Angevine – vanille fraises ou entremet chocolat ou Paris
Brest

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

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