

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€

Crème végétale

OU

Risotto émulsion de crustacés

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, smatched potatoes

∞ ∞ ∞

Salade de fruits frais ou 2 boules de glace

Citrus Finger, black Iranian lemon, homemade grapefruit sorbet

Season fruit or Ice cream (choice of flavor)

Prix Net, Service Compris

MENU LOUËT

39.90€

Paccheri farcis mousseline de butternut et choux, fondu de Beaufort affiné

Stuffed Paccheri with Butternut Squash and Cabbage Mousse, Melted Aged Beaufort Cheese

Ou

Saint jacques snackées, poireaux vinaigrette à l'Aloé Vera et noisettes torréfiées

Seared Scallops, Leeks with Aloe Vera Vinaigrette, and Roasted Hazelnuts

∞ ∞ ∞

Merlu aux fruits secs, mousseline de potimarron,

émulsion à la moutarde Violette de Brive

Hake fillet with dried fruits, butternut mousseline, violet mustard emulsion from Brive.

Ou

Pavé de Cerf mariné au soja et à la poire, mousseline de céleri

Soy- and pear-marinated venison steak, celery root purée.

∞ ∞ ∞

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

Risotto with Chorizo and Saffron Shellfish Emulsion

Ou

Duo de foie gras aux saveurs de l'Hiver, escalope et foie gras mi-cuit à l'ail noir

Duo of Foie Gras: Seared Foie Gras and Black Garlic Semi-Cooked Foie Gras

∞ ∞ ∞

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

Grilled beef fillet, foie gras escalope, truffled aligot.

Ou

Au choix :

Lotte, turbot ou Bar de la carte

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

∞ ∞ ∞

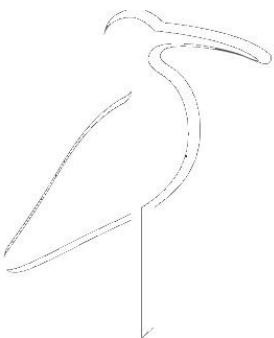
Assortiment de la fromagerie ROUET

Assortment from the ROUET cheese dairy

∞ ∞ ∞

Dessert de la carte au choix

Choice of dessert from the menu



BALADE HIVERNALE

en 6 PLATS*

Winter stroll in 6 courses

75.00€

Carpaccio de Bar de Loctudy, à la truffe noire d'hiver, sucrine et green meat

Loctudy Sea Bass Carpaccio with Winter Black Truffle, Little Gem Lettuce, and Green Meat Radish

∞ ∞ ∞

Risotto de homard, chorizo et émulsion safranée

Lobster risotto, chorizo, and saffron emulsion

∞ ∞ ∞

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

Pêches européennes

Monkfish fillet with dried fruits, pumpkin mousseline and Brive purple mustard emulsion

∞ ∞ ∞

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

Bœuf d'origine Bretonne, Montbéliard

Grilled beef fillet, foie gras escalope, truffled aligot.

∞ ∞ ∞

Pause angevine au Cointreau

Cointreau Angevin pause

∞ ∞ ∞ ∞

Finger agrumes, citron noir d'Iran sorbet pomelos maison

**Pour toute la table/ For the whole table*