






Les Entrées

Ravioles de langoustines, mousseline de potimarron écume Viking	
<i>Langoustine ravioli, pumpkin mousseline with Viking espuma</i>	22.00€
Demi-homard, chorizo grillé, risotto au corail safrané	
<i>Half lobster with grilled chorizo, saffron-infused coral risotto</i>	24.00€
Foie Gras aux saveurs d'hiver, brioche dorée aux épices douces	
<i>Foie gras with winter flavours, lightly spiced golden brioche</i>	22.00€
Saint Jacques rôties « légumes en pot au feu, pieds de cochon	
<i>Roasted scallops with pot-au-feu vegetables and pig's trotter. </i>	22.00€
Carpaccio de saint Jacques, caviar français, citron caviar, radis green meat chips de riz 	25.00€
<i>Scallop carpaccio, French caviar, finger lime, green radish, crispy rice chips</i>	

Le végétal

Pastorale végétale de légumes « pot au feu », aioli  	
<i>Vegetable pot-au-feu pastoral, served with aioli</i>	22.00€
Paccheris épinards Haloumi grillé, beurre soja 	
<i>Spinach paccheri with grilled halloumi and soy butter.</i>	26.00€

Les Poissons

Pavé de Turbot, écrasé à l'ail doux, petit épeautre sauce Canaille

Pêches françaises Turbot fillet, mashed mild garlic, small spelt with Canaille sauce

28.00€

Effiloché de raie au gomasio et nori, sauce aux capres 

Pêches européennes Shredded skate with gomasio and nori, caper sauce.

26.00 €

Lotte au pot au feu, bouquet végétal en aioli 

Pêches européennes Monkfish with pot-au-feu, vegetable bouquet with aioli.

28.00 €

Les Gibiers

Epaule de sanglier confite sept heures, petits légumes jus parfumé 

Origine Européenne Seven-hour confit wild boar shoulder, baby vegetables with aromatic jus.

28.00 €

Salmis de pigeon, rôtie de foie gras et truffe 

Origine France 49 Pigeon salmis, roasted foie gras and truffle

34.00 €

Lièvre à la Royale, foie gras et truffe, sauce Grand veneur

Origine européenne Lievre à la Royale, foie gras and truffle, Grand Veneur sauce

34.00 €

Les Viandes

Filet de bœuf grillé, escalope de foie gras, jus gourmand truffé

Bœuf d'origine bretonne, Montbéliard

Grilled beef fillet, foie gras escalope, truffled gourmet jus

34.00 €

Ris de veau de cœur braisé, crème de Morilles, petits champignons de saison

Veau d'origine Française

Braised veal sweetbread, morel cream, and seasonal mushrooms 

34.00€

Côte de bœuf de la Ferme de la Prêle d'un Kilo pour deux personnes

Bœuf d'origine Brissac Loire Aubance 49 France

Prime rib from Ferme de la Prêle (1 kg, for two people) 

58.00 €

Prix Net, Service compris

Les Fromages

10.00 €

Sélection de fromage 

Selection of fine cheeses

Ou

Tarte fine de Chèvre chaud, fruits rôtis au miel du Bosquet

Thin goat cheese tart, served with roasted fruits and Bosquet honey.

Desserts

10.00 €

Foret noire, crème Kirsh, sablé diamant, sorbet cerises griottes

Black Forest, Kirsch cream, diamond shortbread, cherry sorbet.

Soufflé banane, sauce chocolat, glace banane chocolat

(possible sans gluten sans lactose) 

Banana soufflé, chocolate sauce, banana-chocolate ice cream

Nougat glacé, confit de mangue, tuile croustillante, brioche dorée à la pistache

(possible sans gluten) 

Frozen nougat, mango compote, crispy tuile, Buttery pistachio brioche (please let us know if you wish gluten free version)

Pomme au four, agrumes et sablé noisette et crème glacée

Baked apple, citrus, and hazelnut shortbread


 Sans gluten



 Plats végétariens sur demande



Chers clients, certains de nos plats peuvent contenir des allergènes (gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin, mollusques).

Pour toute allergie ou intolérance alimentaire, merci de nous en informer afin que nous puissions vous conseiller au mieux.

 **Vegetarian options available on request**

 Some dishes may contain allergens (gluten, shellfish, eggs, fish, peanuts, soy, milk, nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulfites, lupin, molluscs).  Please inform us of any allergy or dietary intolerance.

Chers clients, certains de nos plats peuvent contenir des allergènes (gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin, mollusques).

Pour toute allergie ou intolérance alimentaire, merci de nous en informer afin que nous puissions vous conseiller au mieux.

Prix Net, Service compris