



ETE 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

Tagliatelles de courgette et coquillages

Ou

Tataki de bonite et pêches

Royale végétale bouillon fumé 

∞∞∞

Plats

Lotte Chorizo grillé, garniture de saison

Ou

Filet de veau rôti, aubergines confites

Ou

Carpaccio d'aubergine et buisson végétal 

∞∞∞

Desserts

Sablé fruits rouges et glace au poivre

Ou

Tout Chocolat

Ou

Gâteau d'Anniversaire : Cheesecake Mangue ou

Framboisier ou Fraisier ou

Omelette Angevine – vanille fraises ou Entremet chocolat

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

Langoustines rôties

Ou

Foie gras poêlé gel de tomates et tartare de tomates

∞∞∞

Plats

Filet de maigre, sauce vierge à la truffe d'été

Ou

Filet de bœuf grillé, Parmigiana, rôtie de burrata

∞∞∞

Fromage

Saint-Marcelin abricot et miel

∞∞∞

Desserts

Pain de gènes pêche, abricot pistache

Ou

Florale végétale

Ou

Gâteau d'Anniversaire :

Cheesecake Mangue ou Framboisier ou Fraisier ou

Omelette Angevine – vanille fraises ou entremet chocolat

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