

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 aux légumes du jardin

Small vegetable dish or risotto with vegetables

∞ ∞ ∞

Pièce de Bœuf, écrasé de pomme de terre

Piece of beef, mashed potatoes and vegetables

ou

Poisson du marché, légumes vapeur

Market fish, steamed vegetables

∞ ∞ ∞

Petite florale végétale ou 2 boules de glace

Season fruit or Ice cream (choice of flavor)

Prix Net, Service Compris

MENU LOUËT

39.90€

Tataki de Bonite bretonne, pêches rôties à la verveine et jasmin

Breton Bonito Tataki, Roasted Peaches with Verbena and Jasmine

Ou

Paccheri farcis aux épinards, ricotta et citron, coquillages et crème d'estragon

Paccheri stuffed with spinach, ricotta and lemon, shellfish and tarragon cream



Pavé d'Espadon petits Provençaux sauce vierge au Fenouil et aromates

Pêches européennes

Swordfish Steak with Provençal Vegetables, Fennel Vierge Sauce, and Herbs

Ou

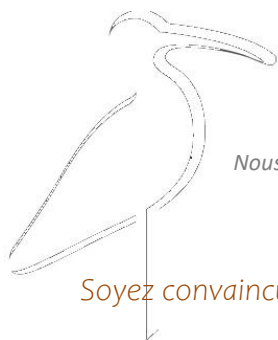
Filet de Canette grillé, asperges vertes, tomates confites sauce au Saké

Grilled duckling fillet, green asparagus, sun-dried tomatoes, satay sauce



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€

Langoustines au Nori, kimchi, chèvre frais et tuile dentelle au sarrasin

**Langoustines pêchées à Loctudy*

Langoustines with Nori, Kimchi, Fresh Goat Cheese, and Buckwheat Lace Tuile

Ou

Escalope de foie gras, tartare de tomate au sésame doré, foie gras mi cuit à l'ail noir et chutney de tomate, balsamique blanc

Foie gras Français

Escalope of Foie Gras, Golden Sesame Tomato Tartare, Semi-Cooked Foie Gras with Black Garlic, and

Tomato Chutney with White Balsamic

∞ ∞ ∞

Filet de Bœuf grillé, rôti de Burrata, Parmigiana, jus à la sarriette

Bœuf d'origine Bretonne, Montbéliard

Grilled beef fillet, roasted burrata, Parmigiana, savory jus

Ou

Maigre de la Cotinière cuit à la plancha et truffe d'été

Grilled Maigre from Cotinière with summer truffle

∞ ∞ ∞

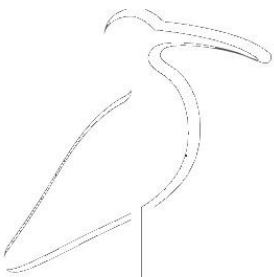
Assortiment de la fromagerie ROUET

Assortment from the ROUET cheese dairy

∞ ∞ ∞

Dessert de la carte au choix

Choice of dessert from the menu



Prix Net, Service Compris

BALADE AUTOUR DE LA TOMATE en 6 PLATS*

Summer stroll in 6 courses

68.00€

Fraicheur marine Bretonne, tataki de bonite chipiron et légumes croquants

Breton Marine Freshness, Bonito Tataki, Squid, and Crunchy Vegetables

∞ ∞ ∞

Escalope de foie gras, tartare de tomate au sésame doré, foie gras mi cuit à l'ail noir et chutney de tomate, balsamique blanc *Foie gras Français*

Escalope of Foie Gras, Golden Sesame Tomato Tartare, Semi-Cooked Foie Gras with Black Garlic, and Tomato Chutney with White Balsamic

∞ ∞ ∞

Médaille de lotte au chorizo, risotto au safran, émulsion à la Catalane

*Pêches françaises
Monkfish Medallion with Chorizo, Saffron Risotto, and Catalan Emulsion*

∞ ∞ ∞

Filet de Bœuf grillé, rôtie de Burrata, Parmigiana, jus à la sarriette

*Bœuf d'origine Bretonne, Montbéliard
Grilled beef fillet, roasted burrata, Parmigiana, savory jus*

∞ ∞ ∞

Crèmeux de chèvre frais de la chèvrerie des bas alpages (*Rochefort sur Loire*), croustillant petit pois, menthe et Fenugrec, tomate séchée

Fresh goat cheese cream, crispy peas, mint and fenugreek, dry tomato

∞ ∞ ∞

Tomate Pochée à la Vanille, croustillant noisette, glace au Yaourt

Poached Tomato with Vanilla, Hazelnut Crisp, Yogurt Ice Cream

*Pour toute la table/ For the whole table

Prix Net, Service Compris

