



CARTE D'AUTOMNE

Les Entrées

Huitres pochées (de L. Nadeau – Arcachon) en Parmentier, Beurre Yuzu et Granny Smith **18.50 €**

Saint Jacques rôties, Risotto mousseline de Cresson **14.50 €**

Carpaccio de Saint Jacques au Citron Caviar et Yuzu, crème de raifort et chips de pain **17.50 €**

Œuf Poché au lard, blettes et Champignons de cueillette **12.50 €**

Demi Homard rôti à la vanille et au Bonnezeaux de chez « Nenette » **18.50 €**

Foie Gras à l'Aubance et aux pommes, Rôtie aux noix **17.50 €**

Escalopes de Foie Gras poêlées et Mangues confites, poivre de Sichuan **18.50 €**

Nous avons la possibilité de vous préparer votre repas sans gluten ou sans lactose

Les Risottos

(SANS GLUTEN)

Risotto à la Salsa Tinta, Chipiron Farci, crème de Chorizo **21.00 €**

Risotto aux cèpes, Saint Jacques poêlées, crème de Morilles **21.00 €**

Risotto de Langoustines, crème de Chorizo **21.00 €**

Risotto à la truffe noire, Saint Jacques rôties, émulsion de cresson **24.00 €**

Les Poissons

Pavé de Cabillaud, mousselines d'Automne, beurre de Soja **19.50 €**

Pavé de Lotte au Lard, Blettes aux cèpes et Crème d'Ail doux **23.00 €**

Dos de Bar Sauvage, mousseline de céleri, beurre iodé **25.00 €**

Sole Sauvage grillée **400/600gr** Aux Cèpes **28.00 €**

Turbot Rôti aux graines de Lin, Mousseline d'Automne, petit jus de Cresson **28.00€**

Homard Européen cuisiné sur sa carcasse, crème de Bonnezeaux à la vanille **35.00 €**

Dorade Royale **d' 1 kg** pour deux personnes **45.00 €**

En croûte de Sel au fenouil

Nos poissons et crustacés arrivent majoritairement des criées d'Arcahon et de la Côtinière

Les Viandes

Volaille

Filet de canette rôti, Pressé de pommes et patates douces **21.00 €**

Caramel de pommes au cidre

Canette d'Ernest Soulard 85

Demi Pigeon rôti à l'épeautre, Rôtie de Foie Gras, Crème de Noisettes torréfiées **24.00 €**

Pigeon royal d'Anjou origine France

*Veau**

Filet de Veau rôti au lard Paysan, Blettes aux cèpes **24.00 €**

Ris de Veau Braisé, crème de Morilles, Rattes du Touquet **26.00 €**

**Veau d'origine Française,*

*Bœuf**

Joues de Bœuf Braisée, Escalope de Foie Gras, Mousseline d'Automne et pommes confites **21.00 €**

Filet de Bœuf Rossini pané au poivre du Cambodge IGP, Foie Gras à la truffe, **26.00 €**

Marrons, Potimarron confit et Rattes du Touquet, Jus Truffé

Entrecôte Charolaise de 350gr grillée, Echalotes confites et légumes de saison **28.00 €**

Pour deux personnes

Côte de Bœuf Charolaise d'1 Kg (Maturation de 3 semaines) **56.00 €**

Et ses garnitures de Saison

** (viandes bovines d'origine française)*

Ces Pièces de Viande demandent 20 à 30 mn de Cuisson, merci pour votre compréhension

Fromages

Assiette de fromages de nos provinces (Servie au chariot) **5.00 €**

Desserts 8.00 €

Les Classiques

Crêmet d'Anjou et ses fruits de saison

La « vie en rose » (financier aux fruits rouges, Sorbet, verrine de fruits...)

Aux Fruits d'Automne

Macaron aux fruits rouges et Rhubarbe, Sorbet citron

Terrine Pommes Poires confites au sirop d'érable, Sorbet poire

Tarte Sablée aux Figues, mousse chocolat blanc, Glace Vanille

Cheese Cake à l'Ananas, crème de Cointreau, Sorbet Ananas.

Financier Fruits Rouges, sorbet Framboise

Mille-feuille Pommes Poires, Mousse au Whisky, Glace Vanille

Au Chocolat

Soufflé au Chocolat de Tanzanie et truffes noires, Sorbet Mandarine

Royal Bosquet, Mousse chocolat, Riz soufflé au praliné, glace vanille

Chocolat de Tanzanie (*légère amertume, notes florales, intensément fruité*)

Tous nos desserts sont fabriqués dans les cuisines du Bosquet et nos glaces sont artisanales

Café ou Thé gourmand 8.00€

Nous avons la possibilité de vous préparer votre repas sans gluten ou sans lactose