



Menu à 36.50€

Ce menu n'est pas servi le dimanche et jours fériés

(à partir de 15 adultes sur réservation)

Apéritif avec ou sans alcool servi avec des feuilletés

∞∞∞∞

Pissaladière au Saumon fumé, petits croquants de saison

Ou

Œuf poché, lard grillé asperges blanches, crème de Gorgonzola

∞∞∞∞

Dos de Cabillaud en Cressonade, émulsion iodée et coquillages

Ou

Quasi de Veau Braisé Pommes Nouvelles du Touquet, jus Gourmand

∞∞∞∞

Fraises Confites, Chamallow grillé Glace Bulgare

Ou

Tartare de Kiwis bio infusé à la verveine, crème aux Fleurs

*** Prix Net par personne – Boissons Incluses :**

- * Une Bouteille de Sauvignon, Anjou Rouge ou St Chinian rouge pour 6 personnes
- * Peut être servi avec 3 plats (entrée- poisson-viande) suppléments de 10.00 € par personne.
- * Café ou Thé
- *tous les choix des entrées, plats, fromages et desserts doivent être faits à l'avance**

Un acompte de 150€ vous sera demandé au moment de votre réservation

HÔTEL RESTAURANT LE BOSQUET

2 Rue Maurice Berné, 49 130 Les Ponts de Cé

Tel 02 41 57 72 42 Mail contact@le-bosquet.com www.le-bosquet.com



Menu à 39.50€

(à partir de 15 adultes sur réservation)

Apéritif avec ou sans alcool servi avec des feuilletés

∞∞∞∞

Pissaladière de Saumon, Anguille fumées, homard et petits croquants aux Agrumes

Ou

Risotto de Saint jacques, Coquillages, Beurre soja et Citron

∞∞∞∞

Médailon de Lotte grillé petits légumes provençaux, émulsion de Crustacés

ou

Carré d'agneau au jus, Pommes de Terre du Touquet

∞∞∞∞

Assiette de trois fromages ou Croustillant de Chèvre Chaud aux Abricots et Miel

∞∞∞∞

Paris Angers mousse Cointreau Glace Caramel Beurre salé

Ou

Galet Chocolat, Crumble Cacaoté, Glace Vanille

Ou

Gâteau d'Anniversaire (Fraisier,, Framboisier) ou Omelette aux parfums de votre choix

*** Prix Net par personne – Boissons Incluses :**

- * Une Bouteille de Sauvignon, Anjou Rouge ou St Chinian rouge pour 6 personnes
- * Peut être servi avec 3 plats (entrée- poisson-viande) suppléments de 10.00 € par personne.
- * Café ou Thé
- *tous les choix des entrées, plats, fromages et desserts doivent être faits à l'avance**

Un acompte de 150€ vous sera demandé au moment de votre réservation

HÔTEL RESTAURANT LE BOSQUET

2 Rue Maurice Berné, 49 130 Les Ponts de Cé

Tel **02 41 57 72 42** Mail contact@le-bosquet.com www.le-bosquet.com

Menu à 46.50€

(à partir de 15 adultes sur réservation)

Apéritif avec ou sans alcool servi avec des feuilletés
Amuse -bouche

ooooo

Foie Gras au Jasmin et Thé vert, pain aux fruits toasté

ou

Saint Jacques rôties, Risotto aux asperges blanches, crème d'Orties

ooooo

Pavé de Bar Sauvage en Papillote de Pack choï et Coquillages beurre iodé

ou

Filet de Veau grillé, Artichauts violets, asperges blanches

ooooo

Assiette de Trois Fromages ou Croustillant de Chèvre Chaud aux Abricots et Miel

ooooo

Gâteau d'Anniversaire (aux Fruits de Saison) ou Omelette aux parfums de votre choix

ou

Mille-Feuille Banane Chocolat Glace Chocolat

Ou

Pain de Gènes aux Myrtilles, Grué et Pistache Glace Pistache

*** Prix Net par personne – Boissons Incluses :**

- * Une Bouteille de Sauvignon, Anjou Rouge ou St Chinian rouge pour 6 personnes
- * Peut être servi avec 3 plats (entrée- poisson-viande) suppléments de 10.00 € par personne.
- * Café ou Thé
- *tous les choix des entrées, plats, fromages et desserts doivent être faits à l'avance**

Un acompte de 150€ vous sera demandé au moment de votre réservation

HÔTEL RESTAURANT LE BOSQUET

2 Rue Maurice Berné, 49 130 Les Ponts de Cé

Tel **02 41 57 72 42** Mail contact@le-bosquet.com www.le-bosquet.com

Prix Net, Service Compris



Menu à 49.50€

(à partir de 15 adultes sur réservation)

Apéritif avec ou sans alcool servi avec des feuilletés
Amuse –bouche

∞∞∞∞

Fricassée de Homard, Coulis de Crustacés et Petits Légumes

ou

Escalopes de Foie Gras Pochées, Fruits exotiques sauce aigre doux à la Mangue

∞∞∞∞

Pavé de Turbot Rôti Petits légumes, jus Pieds Canailles

ou

Filet de Bœuf, Escalope de Foie gras à la truffe
Mousseline de Potimarron et Champignons de Saison

∞∞∞∞

Assiette de Trois fromages ou Croustillant de Chèvre aux Abricots et Miel

∞∞∞∞

Tarte aux Fraises mousse Ivoire Sorbet Rhubarbe

ou

Macaron Jasmin Fleuri Mousse ivoire et petites Baies

ou

Gâteau d'Anniversaire (Fraisier, Framboisier) ou Omelette aux parfums de votre choix

*** Prix Net par personne – Boissons Incluses :**

- * Une Bouteille de Sauvignon, Anjou Rouge ou St Chinian rouge pour 6 personnes
- * Peut être servi avec 3 plats (entrée- poisson-viande) suppléments de 10.00 € par personne.
- * Café ou Thé
- *tous les choix des entrées, plats, fromages et desserts doivent être faits à l'avance**

Un acompte de 150€ vous sera demandé au moment de votre réservation

HÔTEL RESTAURANT LE BOSQUET

2 Rue Maurice Berné, 49 130 Les Ponts de Cé

Tel 02 41 57 72 42 Mail contact@le-bosquet.com www.le-bosquet.com



Menu Dégustation à 56.00€

(à partir de 15 adultes sur réservation)

Apéritif avec ou sans alcool servi avec des feuilletés
Amuse -bouche

○○○○○

Carpaccio de Saint Jacques au Citron Caviar

○○○○○

Langoustines Papillon, Jeunes poireaux asperges Blanches de Saint Sulpice

○○○○○

Saint Pierre Artichauts Violets tome au Cumin noir et Coppa Grillée

○○○○○

Filet de Bœuf, Foie gras à la truffe Brissaquoise

Pressé de Pommes de Terre Confites

○○○○○

Assiette de Trois fromages ou Croustillant de Chèvre Chaud aux Abricots et Miel

○○○○○

Un dessert au Choix à la Carte

Ou

Gâteau d'Anniversaire (Fraisier, Framboisier) ou Omelette aux parfums de votre choix

*** 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, sauf les menus enfants (de 3 à 10ans) .
- * Café ou Thé

tous les choix des entrées, plats, fromages et desserts doivent être faits à l'avance

Un acompte de 150€ vous sera demandé au moment de votre réservation

HÔTEL RESTAURANT LE BOSQUET

2 Rue Maurice Berné, 49 130 Les Ponts de Cé

Tel **02 41 57 72 42** Mail contact@le-bosquet.com