

Restaurant « *Les Bois Gourmands* »

Jean-Paul Picque, Cédric Boissart & Audrey Halgand vous présentent

Carte Printemps – Été 2011

Entrées - *Starter*

Foie gras de Canard, Confiture d'Oignons & ses Toasts 26 €

Duck liver pâté & Onion preserve & Toast

Légumes croquants, Œuf en gelée, coulis de Tomate à la Badiane 23 €

Crunchy vegetables with tomato, Egg in aspic & star anise sauce

12 Escargots de Bourgogne au Beurre d'Ail et Persil 21 €

Burgundy Snails in parsley Butter

Filet de Rouget Mariné en Escabèche, Fenouil aux Tomates séchées 24 €

Marinade of red Mullet, Fennel of dried Tomatoes

Feuilleté d'Asperges tièdes, Beurre blanc aux Écrevisses 22 €

Asparagus in puff pastry, Crayfish butter

Soupe glacée au Concombre & Radis, Sorbet Mojito 23 €

Cucumber & radishes iced soup, mint sorbet

Poissons - *Fish*

Raviole ouverte de Langoustines aux Artichauts, Sauce Crustacés 30 €

Small ravioli with Spiny Lobster with Artichoke, Shellfish sauce

Filet de Daurade Royale aux Légumes Provençaux, Île flottante à la Ciboulette 26 €

Fillet of Gilt-head bream with Vegetables in a Provençal-style, Floating Island with Chive

Noix de Saint Jacques au Noilly et Champignons de Paris 26 €

Kernel of scallop with wine & cultivated Mushrooms

Dos de Saumon cuit à l'Unilatéral, Caviar d'Aubergine, Crème à la Moutarde Violette 23 €

Back of Salmon cooked on one side only, eggplant caviar, with mustard cream

L'assiette Végétarienne - *Vegetarian main course*

Assortiment de Légumes, et Petite Omelette 25 €

Vegetables assortment, with Omelette

Viande – Meat

Filet de Bœuf poêlé, Échalotes Confites au Vin Rouge et Pommes Dauphines 28 €

Pan-sauteed fillet of Beef, red Wine, crystallized Shallot & Dauphine potatoes

Soupière de Ris de Veau aux Girolles en Croûte dorée 28€

Tureen of Veal sweetbreads with chanterelle Mushrooms in puff pastry

Râble de Lapereau farci, Compotée de Tomates, Pousses de Soja et Pistou 24 €

Saddle of young Rabbit, Stewed tomato, Soy bean sprouts & Pistou

Noisette d'Agneau, Jus au Thym, Piperade de Légumes en Crumble 27 €

Medaillon of lamb, thyme juice, with vegetables

Croustillant de Caille aux Fruits Secs, Beurre d'Orange 22 €

Crusty of quail with dried fruit and orange butter

Fromages – Cheese

Chariot de Fromages 12 €

Selection of french cheeses

Quenelle de Petit Billy au Vin blanc & Ciboulette, Pain grillé 11 €

“Petit Billy” quenelle with white wine and chive

Desserts – Dessert

(*) à commander en début de repas en raison du temps de préparation

(*) to be ordered at the beginning of the meal due to the length of preparation

Parfait glacé à la Rhubarbe & son Pain de Gènes Pistache 10 €

Rhubarb mousse cake with pistachio sauce

Sablé Breton aux Fruits rouges & son Sorbet Betterave-Framboise 12 €

Crunchy butter Biscuit typical from Brittany, with its red fruits and beetroot-raspberry sorbet

*Cerises Jubilées & sa Glace Vanille 10 €

Hot & Cold of red cherries with vanilla ice cream

*Farandole de Fraises 11 €

Crazy plate of strawberries (clafouti, strawberry salad and yoghurt)

*Croquant de Mousse au Chocolat aux Saveurs d'Orient 11 €

Chocolate mousse with oriental flavour

Trio de Crèmes fouettées à la Cantilienne et ses Fruits de Saison 10 €

Whipped cream speciality in 3 versions together with seasonal fresh fruits

*Palette des Bois Gourmands 12 €

Selection of desserts from “La Carte”

Nous vous remercions de votre indulgence si l'un des produits sur cette carte venait à manquer. Prix nets, taxes et service compris
we apologize if one dish should not be available today. All rates include taxes and service