

# Restaurant « Les Bois Gourmands »

## Le Menu Cantilien

Formule avec Entrée, Plat, Fromage & dessert 45€

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

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

Ou / Or

12 Escargots de Bourgogne au Beurre d'Ail et Persil

*Burgundy Snails in parsley Butter*

Ou / Or

Soupe glacée au Concombre & Radis, Sorbet Mojito

*Cucumber & radishes iced soup, mint sorbet*



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

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

Ou / Or

Râble de Lapereau farci, Comptée de Tomates, Pousses de Soja et Pistou

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

*(Basilic, Garlic and Olive oil sauce)*

Ou / Or

Croustillant de Caille aux Fruits Secs, Beurre d'Orange

*Crusty of quail with dried fruit and orange butter*



Duo de Fromages

*Selection of two french cheeses*

Ou / Or

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

*"Petit Billy" quenelle with white wine and chive*



Parfait glacé à la Rhubarbe & son Pain de Gènes Pistache

*Rhubarb mousse cake with pistachio sauce*

Ou / Or

Cerises Jubilées & sa Glace Vanille

*Hot & Cold of red cherries with vanilla ice cream*

Ou / Or

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

*(Vanille, Basilic, Chocolat Blanc et Citron Vert)*

*Whipped cream speciality in 3 versions together with seasonal fresh fruits*

Nous vous remercions de votre indulgence si l'un des produits sur cette carte venait à manquer.

*We apologize if one dish should not be available today.*