

Restaurant « *Les Bois Gourmands* »

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

Le Menu Dégustation

60 € hors boissons

67 € accompagné de sa flûte de Champagne

86 € en *Accord Mets & Vins*

Soupe glacée au Concombre & Radis, Sorbet Mojito

Cucumber & radishes iced soup, mint sorbet Mixed

Accord Mets & Vins : Rully blanc



Raviole ouverte de Langoustines aux Artichauts, Sauce Crustacés

Small ravioli with Spiny Lobster with Artichoke, Shellfish sauce

Accord Mets & Vins : Sancerre blanc



Soupière de Ris de Veau aux Girolles en Croûte dorée

Tureen of Veal sweetbreads with chanterelle Mushrooms in puff pastry

Accord Mets & Vins : château de Sarpe



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

"Petit Billy" quenelle with white wine and Chive

Accord Mets & Vins : Riesling



Palette des Bois Gourmands

Selection of desserts from "La Carte"

Accord Mets & Vins : Flûte de Champagne

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