

# Carte des BOCAUX Hiver 2018



## Les Entrées

Velouté de courge et brisures de châtaignes et noix	5.50 €TTC
Flan de légumes et cubes de foie gras	5.90€ TTC
Avocat et saumon fumé, fromage frais à la ciboulette	6.50€ TTC
Rillettes de truite rose et pomme de terre charlotte, crème de persil	5.50€ TTC

## Les Plats

Parmentier de bœuf aux pleurotes en duxelles	8.90€ TTC
Fricassée de joue de porc aux petits oignons, pommes de terre grenailles	8.80€ TTC
Poulet en émincé aux légumes d'antan mijotés	7.50€ TTC
Escalopine de saumon, légumes croquants	9.10€ TTC

## Les Desserts

Mousse au 3 chocolats, croustillant praliné	4.20€ TTC
Pommes rôties, crumble sarrazin et mousse vanille	4.50€ TTC
Pana cotta pistache spéculos	3.90€ TTC
Ananas rôti, biscuit choco/mousse coco	4.20€ TTC



Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits frais bruts.  
Nous travaillons uniquement des produits de première fraîcheur, des changements peuvent avoir lieu suivant l'arrivage du jour. Prix nets TTC dont 10% de tva – service compris – hors boissons.

