

Carte des BOCAUX



Janvier 2019

Les Entrées :

Velouté de butternut, éclats de châtaignes	4.50€ TTC
Rillettes de saumon, lentilles au piment d'Espelette et mousse mascarpone	5.10€ TTC
Mousse chèvre frais, tomates séchées et guacamole	5.50€ TTC
Flan aux champignons, sauce champignon	5.90€ TTC

Les Plats :

Sauté de veau aux champignons, Risotto	8.90€ TTC
Parmentier de canard gras aux deux purées, brisure de châtaignes	8.90€ TTC
Aligot Saucisses	8.50€ TTC
Dos de Lieu sauce crustacée, poêlée de courgette et tomate	9.10€ TTC
Plat du Jour	7.50€ TTC

Les Desserts :

Mousse au chocolat, croustillant praliné et nuage de Baileys	4.75€ TTC
Cheese cake au citron vert et fruits exotiques	4.50€ TTC
Tarte au citron meringuée	4.50€ TTC
Salade de fruits frais	4.00€ 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.

