

Carte des BOCAUX



Février-Mars 2019

Les Entrées :

Velouté de poireaux mascarpone, éclats de noisettes	4.50€ TTC
Rillettes aux 2 saumons, et mousse mascarpone au curry	5.10€ TTC
Mousse chèvre frais, tomates séchées et guacamole	5.50€ TTC
Epinard au cumin, duxelle de champignons et crumble parmesan	5.70€ TTC

Les Plats :

Joue de porc au pleurote, pomme grenailles en persillade	8.80€ TTC
Sauté de veau marengo, légumes printaniers	9.00€ TTC
Mijoté de lentilles AOP, saucisses de Toulouse	8.90€ TTC
Dos de Lieu au curcuma, risotto au pesto vert	9.10€ TTC
Plat du Jour	7.50€ TTC

Les Desserts :

Tiramisu au marron et orange	4.50€ TTC
Fromage blanc, cubes de mangues et crumble fruits secs	4.00€ TTC
Mousse chocolat, croustillant praliné et nuage de Bailey	4.50€ TTC
Pana cotta au lait de coco et citron vert, ananas rôtis	4.50€ 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.

