

La-table d'Héloïse

Plat du jour	18
Menu du jour de la "Maison des Bosquets"	26
Menu découverte une entrée, un plat et un dessert de la carte	48
Menu une entrée et un plat de la carte	38
Menu un plat et un dessert de la carte	34

Entrées

Terrine de chasse aux mirabelles, brioche feuilletée aux champignons	18
Atriaux de chasse, purée de topinambour, escalope de foie gras chaud	24
Crème de courge au lait de coco et curry balti	17
Salade gourmande à l'huile de noix	25

Plats

Le civet au choix (Chamois, Cerf ou Chevreuil) garniture traditionnelle	36
Joues de sanglier à la crème de cognac, garniture traditionnelle	29
Entrecôte de cerf, sauce aux poivres vert, garniture traditionnelle	42
Papet de St Jacques, sauce au Chasselas	38
Gnocchi Maison au parmesan à la crème de champignons sauvages	21

Desserts

Le magnum au marron et chocolat noir, sorbet coing	12
Courge à la vanille, spéculos, sorbet poire	12
La crème brûlée à la moutarde de bénichon	12
Vacherin Mont d'Or, marmelade de coings	10

N°5

Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts, traditionnels, et selon les critères du Label Fait Maison.

Provenance des viandes et poissons :
Chamois, Cerf et Chevreuil de Suisse, Cerf entrecôte Europe, Sanglier Europe St Jacques atlantique Nord est