

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	37
Menu un plat et un dessert de la carte	36

Entrées

Velouté de chou-fleur au piment d'Espelette, crumble de noisette	17
Foie gras de canard mi-cuit, chutney du moment, petit pain brioché	24
Saumon en gravlax, pamplemousse, crème de yogourt au tahini	18
Carpaccio de kaki, saladine d'herbes, féta et amandes croustillantes	15

Plats

Filet de chapon farci aux champignons et persil plat, sauce au foie gras	36
Filets de perches de Loë (150gr), pommes nature, sauce tartare, salade	45
Souris d'agneau braisée aux épices, légumes d'hiver	34
Gnocchis farcis au papet vaudois, crème aux herbes	25
Confit de légumes d'hiver au miso et lait de coco, riz parfumé	24

Desserts

Assiette de glace et sorbet	12
Sablé breton crème citron, coulis de clémentines	12
La tarte du jour	8
Crème brûlée à la cannelle	12
Vacherin Mont d'or, pâte de coing	10

N°10

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

Provenance des viandes et poissons :
Perches, Agneau, Saumon et porc de Suisse, Chapon et Foie gras de France