

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

Le poireau sauce ravigote, saladine aux pousses	17
Les Malakoff Maison, salade croquante à la moutarde à l'ancienne	18
Les asperges du Valais au jambon cru, vinaigrette au balsamique	22
La terrine de canard au foie gras et pistaches, confit d'oignons blancs au romarin	20

Plats

Risotto Carnaroli Bio à l'ail des ours des Bosquets	24
Filets de perches de Loë (150gr), sauce tartare, salade	45
Sauté de veau Marengo, légumes printaniers	34
L'assiette de pâtes de la Maison des Bosquets selon arrivage	18
Feuilleté aux morilles à la crème et asperges dorées	24

Desserts

Assiette de glaces et sorbets	12
La rhubarbe et fraises, crumble, glace du moment	12
La tarte du jour	8
La crème brûlée à la vanille de Madagascar	12
Crèmeux chocolat, feuillantine praliné sorbet cacao	12

N°11

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, Veau, Porc de Suisse, Canard et Foie gras de France