

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

Gaspacho de tomates, sorbet d'aubergines au basilic, croûtons dorés	17
Caviar d'aubergines à la pâte de sésame, bouquet de salade du moment	16
Légumes en caponata sicilienne, vinaigrette au balsamique	18
Salade de tomates et mozzarella di buffala, pesto de basilic	20

Plats

Plat du jour	18
Poulpe grillé à l'huile verte, piperade au lard fumé	32
Onglet de bœuf en croûte d'olive de Kalamata, jus tranché à la tomate	35
Parmigiana au basilic et ricotta, bouquet de salade aux graines	28
Penne au pistou maison, langoustines rôties	42

Desserts

Assiette de glaces et sorbets	12
Macaron comme un Pavlova aux fruits rouges, glace du moment	12
La tarte du jour	8
La crème brûlée à la vanille de Madagascar	12
L'entremet aux trois chocolat, sorbet cacao	12

N°12

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