

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	52
Menu une entrée et un plat de la carte	44
Menu un plat et un dessert de la carte	36

Entrées

Saucisson de chevreuil aux pistaches, endives en salade	17
Crème de potimarron au lait de coco et curry, croûtons dorés, huile de courge	16
Gravlax de saumon maison, avocat, pamplemousse et grenade	22
Salade de betteraves et chèvre frais, vinaigrette de betteraves	19

Plats

Ragoût de chevreuil au pinot noir, garniture chasse	36
Estouffade de cerf aux parfums de coing, garniture de chasse	36
Boudin de cabillaud doré, sauce au Chasselas, légumes du jour	34
Selle de chevreuil, sauce grand veneur, garniture chasse (pour 2 personnes)	54

Desserts

Profiteroles du moment, coulis de chocolat	12
Moelleux au chocolat à la châtaigne	12
La tarte du jour	8
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	12
Vacherin Mont D'or Hauser, marmelade de coings	12

N°13

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, Chevreuil, cerf de Suisse ou Autriche selon arrivage