

# La-Table d'Héloïse

<b>Plat du jour</b>	<b>18</b>
<b>Menu du jour de « La Maison des Bosquets »</b>	<b>26</b>
<b>Menu Découverte : une entrée, un plat et un dessert de la carte</b>	<b>48</b>
<b>Menu une entrée et un plat de la carte</b>	<b>37</b>
<b>Menu un plat et un dessert de la carte</b>	<b>34</b>

## Entrées

Terrine de campagne maison, chutney du moment, 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
Fricassée de champignons des bois, galette de risotto, émulsion de champignons	24

## Plats

Bourguignon de bœuf de nos alpages, polenta crémeuse,	28
Gnocchi maison à la crème de champignons et copeaux de parmesan	24
Saint-Jacques poêlées, fondue de poireaux, sauce au chasselas	34
Pâtes maison au pesto	22

## Desserts

Moelleux au chocolat, glace au marron, coulis de cacao	12
Palette de glace et sorbet	12
Tarte du jour	8
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	12
Vacherin Mont D'or Hauser, marmelade de coings	12

N°14

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 :  
Saumon, Porc, Bœuf, de Suisse, St Jacques ANE