

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
Une entrée et un plat de la carte	42
Un plat et un dessert de la carte	38

Entrées

Salade de tomates et mozzarella buffala, pesto de basilic	18
Salade de courgettes et aubergines marinées au balsamique et fruits séchées	16
Terrine de volaille aux pistaches, salade du moment	19
Saumon en gravlax, avocat, grenade, bouquet de salade	24

Plats

Entrecôte de bœuf de nos Monts, légumes du moment	39
Gnocchi maison aux chanterelles fraîches en persillade	22
Poulpe grillé, ratatouille au basilic	38
Parmigiana maison, coulis de tomates, salade de saison	26

Desserts

La palette de glace et sorbet	12
La fraise au mascarpone comme une tarte	12
La crème brûlée à la vanille de Madagascar	12
L'assiette de fromages de nos Monts	15

N°16

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 :
Porc, Volaille, Bœuf, de Suisse, Saumon de Suisse, poulpe ANE