

Restaurant « Les Bois Gourmands »



Le Menu du Terroir

Formule avec Entrée, Plat, Fromage & dessert 45 €

Salade printanière croquante au Pistou
Mixed crisp vegetables with « pistou » sauce

Ou / Or

Tartare de Saumon frais et fumé aux Amandes façon Opéra, crème fouettée au Citron Vert
Raw salmon and smoked salmon in a millefeuille way with lime flavoured whipped cream

Ou / Or

Tarte fine aux Escargots et pipérade, crème d'Ail doux
Thin tart with snails, pipérade and sweet garlic sauce



Tournedos de Thon, sauce Miel et Sésame
White tuna tournedos in a honey and sesame sauce

Ou / Or

Aile de Raie au beurre de Persil, julienne de légumes
Skate wing with vegetables in parsley sauce

Ou / Or

Assiette Végétarienne (Assortiment de légumes, petite Omelette & rizotto crémeux)
Mixed Vegetables with Omelette & rizotto

Ou / Or

Magret de Canard et compote de pommes Granny, sauce Cannelle
Duck breast fillet with stewed "Granny" apple and cinnamon sauce



Duo de Fromages de nos Régions
Selection of two French Cheeses

Ou / Or

Quenelle de Petit Billy au vin blanc et Ciboulette
Creamy cheese with white wine and chives



Tatin aux Abricots caramélisés, glace Amande dans son nid
Tart tatin with caramelized apricots and almond ice cream

Ou / Or

Trio de Chocolat et praliné croquant
Three different chocolate dessert

Ou / Or

Sushi d'Ananas, glace au lait de Coco & Citron Vert, sauce Pinacolada
Pineapple and rice in a sushi way served with coco and lime ice cream

Nous vous remercions de votre indulgence si l'un des produits sur cette carte venait à manquer.
we apologize if one dish should not be available today.