

Restaurant « Les Bois Gourmands »

Jean-Paul Picquez, Chef de Cuisine, & Cédric Boissart, Second de cuisine,
vous présentent

Carte Printemps – Été 2010.

Entrées - Starter

Terrine de Foie Gras et millefeuille de Rhubarbe au parfum de Fraise <i>Duck liver paté & stewed rhubarb millefeuille</i>	25 €
Salade printanière croquante au Pistou <i>Mixed crisp vegetables with « pistou » sauce</i>	21 €
Duo de Tête de Veau croustillante et Asperges, Balsamique et huile de Noix <i>Crispy calf's head with asparagus in a balsamic vinegar and walnut oil</i>	22 €
Tartare de Saumon frais et fumé aux Amandes façon Opéra, crème fouettée au Citron Vert <i>Raw salmon and smoked salmon in a millefeuille way with lime flavoured whipped cream</i>	23 €
Tarte fine aux Escargots et piperade, crème d'Ail doux <i>Thin tart with snails, piperade and sweet garlic sauce</i>	20 €
Oeuf Cocotte aux Langoustines et crème de Morilles <i>Coddled egg with Dublin Pray prawns & morel mushrooms in cream sauce</i>	25 €

Poissons - Fish

Tourneidos de Thon, sauce Miel et Sésame <i>White tuna tournedos in a honey and sesame sauce</i>	23 €
Aile de Raie au beurre de Persil, julienne de légumes <i>Skate wing with vegetables in parsley sauce</i>	22 €
Brochette de Gambas marinées aux épices et rizotto crémeux <i>Spicy marinated king prawns on a skewer with creamy risotto</i>	24 €
Dorade Royale en écailles de Pomme de Terre <i>Gilt-head bream in a crust of thinly-sliced potatoes</i>	23 €
Noix de Saint Jacques au Noilly <i>Scallops with creamy sauce with Noilly</i>	25 €

L'assiette Végétarienne - Vegetarian main course

Assortiment de Légumes, rizotto crémeux et petite Omelette <i>Mixed Vegetables & fried mushrooms with Omelette</i>	25 €
---	------

Viandes - Meat

Noisette d'Agneau en croûte de Champignons de Paris, Tartellette au caviar d'Aubergines et Parmesan <i>Medallion of lamb in a crust of "Champignons de Paris" mushrooms served with aubergine caviar and parmesan cheese</i>	27 €
Gratin de Veau rôti et crème au lard fumé <i>Thick medallion of veal with purée of broad beans and vegetables sauce with smoked ham</i>	24€
Soupière de Ris de Veau aux Girolles en croûte dorée <i>Veal sweetbreads and chanterelle mushrooms casserole</i>	26 €
Filet de Bœuf et ses trois beurres, poêlée de Haricots Verts frais <i>Fillet of beef served with three sauces, pan-sautéed string beans</i>	28 €
Magret de Canard et compote de pommes Granny, sauce Cannelle <i>Duck breast fillet with stewed "Granny" apple and cinnamon sauce</i>	25 €

Fromages - Cheese

Chariot de fromages <i>Selection of french cheese</i>	12 €
Quenelle de Petit Billy au vin blanc et Ciboulette <i>Creamy cheese with white wine and chives</i>	11 €

Desserts - Dessert

(*) à commander en début de repas en raison du temps de préparation
(* to be ordered at the beginning of the meal due to the length of preparation)

*Tatin aux Abricots caramélisés, nid de glace Amande <i>Tart tatin with caramelized apricots and almond ice cream</i>	10 €
Entremet Chocolat Noir et cœur crèmeux à l'Orange <i>Dark chocolate filled with orange marmalade</i>	10 €
Verrine de Mangue et crème légère à la Vanille <i>Mango served with light cream with vanilla flavour</i>	11 €
Trio de Chocolat et praliné croquant <i>Three different chocolate dessert</i>	11 €
Sushi d'Ananas, glace au lait de Coco & Citron Vert, sauce Pineacolada <i>Pineapple and rice in a sushi way served with coco and lime icecream</i>	12 €
*Ardoise de Fruits Rouges et son trio de Crèmes Fouettées à la Cantilienne (Fraise & crème au Basilic - Framboise & crème au Vin Rouge Epicé - Cassis & crème à la Vanille) <i>Three red fruits served with whipped cream in different flavours</i>	12 €
*Palette des Bois Gourmands <i>Selection of desserts from "La Carte"</i>	12 €

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.

Prix nets, taxes et service compris - *All rates include taxes and service*