

Restaurant « *Les Bois Gourmands* »

Jean-Paul Picque, Chef de Cuisine & Cédric Boissart, Second de cuisine,
vous proposent

Le Menu Dégustation

60 € hors boissons

67 € accompagné de sa flûte de Champagne Brut ou Rosé

86 € en *Accord Mets & Vins*

Oeuf Cocotte aux Langoustines et crème de Morilles
Coddled egg with Dublin Pray prawns & morel mushrooms in cream sauce
Accord Mets & Vins : Meursault Blanc 2005 (Mestre-Michelot)



Noix de Saint Jacques poêlées et petite Roquette à l'huile de Pistache
Roasted scallops and Roquette salad with walnut oil
Accord Mets & Vins : Chablis « La Sereine » 2004 (La Chablienne)



Noisette d'Agneau en croûte de Champignons de Paris,
Tartare de caviar d'Aubergines et Parmesan
Medallion of lamb in a crust of "Champignons de Paris" mushrooms
served with aubergine caviar and parmesan cheese
Accord Mets & Vins : Châteauneuf du Pape 2008 (Delas)



Quenelle de Petit Billy au vin blanc et Ciboullette
Fresh cream cheese with white wine and chives
Accord Mets & Vins : Sancerre Blanc 2008 (Rimbault)



Palette des Bois Gourmands
Selection of desserts from « La Carte »
Accord Mets & Vins : Flûte de Champagne

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*