

Lundi 21 Janvier 2019 Vous pouvez réserver et consulter le menu du jour sur : lebouquet.fr

Le restaurant est ouvert le soir pour le dîner du lundi au vendredi

Clos Petit Corbin - Saint Emilion Grand cru 2015 - V 9.8€- ¼ 16.5€ ½ 33€

Les entrées du jour sont soulignées

ENTRÉES STARTERS

Céleri rémoulade et jambon Serrano Celery remoulade with spanish ham

Velouté de potimarron et croutons Cream of pumpkin

Toast de cabécou du Périgord rôti au thym, bouquet de salade et vinaigrette au miel Roasted goat cheese with thyme

Œufs durs mayonnaise maison et bouquet de salade Hard eggs mayonnaise

Foie gras de canard marbré à la crème de truffe fait maison, compotée de poire (sup 5.9€) Homemade duck foie gras

Pour accompagner votre foie gras : Vin Moelleux Côte de Gascogne Elixir de Joy (4.2€ le verre)

Saumon de Norvège mariné à la badiane et cardamome, pickles de betteraves, blini (sup 4.9€) Marinated raw salmon

Tartare de crevettes au citron vert et guacamole maison Shrimp tartare with lime and guacamole

Les plats du jour sont soulignés

PLATS MAIN COURSES

Boudin noir aux deux pommes Black pudding with two apples

Souris d'agneau braisée au romarin et tagliatelles fraîches faites maison (sup 5€) Braised lamb mice with rosemary, homemade pasta

Filets de rouget à la sauce vierge, poêlée de légumes et pomme vapeur Red mullet fillets with virgin sauce, fried vegetables

Tournedos de saumon à la mozzarella, épinards frais et riz (sup 3€) Salmon tournedos was spinach and rice

Haddock poché à la crème de ciboulette, tombée de choux et pomme vapeur (sup 4€) Poached smoked haddock with chive cream

Tartare de bœuf préparé avec ses pommes de terre sautées et salade Prepared beef tartar, fried potatoes and salad

Suprême de poulet fermier aux champignons, pommes de terre sautées et poêlée de légumes Chicken, vegetables

Burger Savoyard maison: Tomme de Savoie, steak haché, viande des grisons, compotée d'oignons (sup 2€) burger

Tournedos de bœuf aux baies de Sichuan ou béarnaise, pommes sautées et légumes (sup 5€) Beef tournedos with pepper

Assiette végétarienne (riz basmati et un mélange de légumes servie chaud) Vegetarian dish

Changement de garnitures : légumes frais (sup 2€)

Les desserts du jour sont soulignés

DESSERTS MAISON FULLY HOMEMADE DESSERTS

Ile flottante entièrement maison Floating island

Tarte Bourdalou amandine aux poires Pear and almond tart

Crème brûlée à la vanille et à la cassonade Creme brulee with vanilla and brown sugar

Café gourmand (sup 2.8€). Thé gourmand (sup 3.2€) Coffee or tea with assorted desserts

Nage d'agrumes (segments d'oranges et de pamplemousses) Citrus fruit (segments of oranges and grapefruits)

Glaces artisanales aux choix : vanille, chocolat, fraise, citron Ice cream choices

Fromage blanc au coulis de framboise maison French style cottage cheese with raspberry sauce

Assiette de fromages fermiers : camembert au lait cru, cantal « entre deux », chèvre frais Assorted cheese plate