



MENU SAINT SYLVESTRE

LA TABLE DU BOISNIARD

195.00 €

Préambule

Les amuse-bouche du réveillon

Pomme de terre
Caviar, Cresson de Fontaine

La Saint Jacques
Panais, Truffe noire

Le Turbot
Oignons et lard fermier

Le Cerf
Baies de sureau et estragon

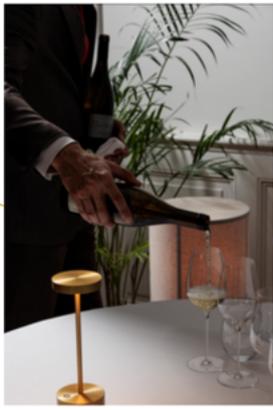
Le Chaource
Marrons glacés et cardamome verte

Eveil sucré

Yuzu français
Noisettes et cannelle

Mignardises et Champagne





ACCORDS METS & VINS

LA TABLE DU BOISNIARD

Avec alcool :

3 verres	45 €
4 verres	58 €
6 verres	69 €

Sans alcool :

3 verres	24 €
4 verres	32 €
5 verres	40 €



Menu « Affaire »

Servi uniquement au Déjeuner le Mercredi, Jeudi et Vendredi

39.00 €

A CHOISIR DANS NOTRE MENU « DÉCOUVERTE »

UNE ENTRÉE, UN PLAT & UN CAFÉ

OU

UN PLAT, UN DESSERT & UN CAFÉ

Menu Végétarien

50.00 €

ÉCHALOTE MARAICHÈRES

En brioche, effluve de cèpes grillés au barbecue

L'ŒUF BIO DE LA FERME D'ADÈLE

coulant, courge confite au mucilage, sabayon à la bergamote

LES TOPINAMBOURS DU POTAGER

en chartreuse, riz au lait au sirop d'érable et infusion de peau toastées glacée

Menu Enfant

33.00 €

CRÈME DE PANAIS DU JARDIN, GYOZA DE VOLAILLE CONFITE

LE FILET DE BŒUF MAINE-ANJOU

pommes de terre du potager

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT

glace à la vanille bio d'équateur