



LE BISTRO DU BOISNIARD

MENU DU MOMENT

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 19€

Entrée + Plat + Dessert 24€

Notre menu évolue au fil des saisons, en fonction des arrivages et de l'inspiration du chef, pour vous offrir une cuisine fraîche, locale et gourmande.

MENU ENFANT

- 12 ANS

ENTRÉE

Croustillant de St Maure, légumes croquants

PLAT

Parmentier de volaille de Challans et sauce barbecue

DESSERT

Salade de fruits

11.00 €

*Toutes nos viandes sont d'origine française.
N'hésitez pas à nous faire part de vos allergies ou intolérances alimentaires.
Les prix affichés sont nets et s'entendent service compris.*



LE BISTRO DU BOISNIARD

MENU “BOISNIARD”

Mise en bouche + Entrée + Plat + Dessert + Mignardises 55€

Entrée + Plat + Dessert 39€

MISE EN BOUCHE à partager 15€

Cromesquis de pomme de terre et canard confit

Rillettes de maquereaux, tuile de graines

Préfou vendéen

Tuile de riz aux agrumes

ENTRÉES

Duo d'asperges, Bleue d'Auvergne, basilic et noix de cajou

ou

Œuf BIO parfait à 64 degrés, choux pointu et chorizo

PLATS

Mignon de porc, déclinaison de carottes et jus réduit au cacao

ou

Saumon, déclinaison de pomme de terre, crème fumée

DESSERTS

Fenouil confit au miel, gel agrumes et meringue craquante

ou

Compote de rhubarbe, confite, sablé cacao, crème chocolat

MIGNARDISES

Gâche en pain perdu, caramel au beurre salée

Biscuit Nantais à la noisette

Orange marinée

Emulsion croissant

*Toutes nos viandes sont d'origine française.
N'hésitez pas à nous faire part de vos allergies ou intolérances alimentaires.
Les prix affichés sont nets et s'entendent service compris.*