



LA TABLE DU BOISNIARD

NOS MENUS

MENU DÉCOUVERTE

La Balade en 3 temps (Entrée, Plat, Dessert) : 59.00 €

La Tentation en 4 temps (Entrée, Plat, Fromages, Dessert) : 75.00 €

Le Délice en 4 temps (Entrée, Poisson, Viande, Fromages ou Dessert) : 79.00 €

La Gourmandise en 5 temps (Entrée, Poisson, Viande, Fromages & Dessert) : 95.00 €

LA NOIX DE SAINT-JACQUES

Feuille à feuille de châtaignes, coing acidulé et cidre de glace

OU

LE FAISAN DE VENDÉE

Marbré à la truffe noire, panais du jardin rafraîchit au verjus et sauce albufera

LE LIEU JAUNE DE LIGNE

En vapeur de combava, tartelette de brocolis et noix, jus d'arrêtes texturé

OU / ET

LE MARCASSIN SAUVAGE

À la braise, betteraves en civet et baies de sureau vinaigrées, jus d'une daube au gruë de cacao

LE MONT D'OR

Macéré au gin, pain soufflé croustillant à la patate douce, condiment à la genièvre

OU

LE CHARIOT DE FROMAGES

Affinés de la Maison Beneteau

LA MAIN DE BOUDDHA

Confite, émulsion légère à la cannelle et glace à la noisette torréfiée

OU

LA PLANTATION ANAMALAI

En soufflé chaud, herbes potagères et crème glacée au curry végétale

OU

LES TOPINAMBOURS DU POTAGER

En chartreuse, riz au lait au sirop d'érable et infusion de peaux toastées glacée

Pour sublimer votre repas, notre Sommelier vous propose une sélection de vins en 3 verres au tarif de 39.00 € ou en 4 verres au tarif de 45.00 € qui saura vous faire voyager entre histoires et saveurs.

Notre Chef de Cuisine vous suggère également une balade de décoctions végétales et animales sans alcool en 3 verres au tarif de 24.00 € ou en 4 verres au tarif de 32.00 €.



Notre chef ne travaillant qu'avec des produits frais, certains plats peuvent être susceptibles de manquer ou d'être modifiés.



MENU DÉGUSTATION

Menu servi pour l'ensemble de la table, disponible jusqu'à 13h15 au déjeuner et 21h00 au dîner

129.00 €

LES COURGES DU POTAGER

confites au mucilage, charcuterie de lotte et sabayon à la bergamote

LA LANGOUSTINE BRETONNE

En trois services, ruban de céleri et gomasio, tacos breton de pinces croustillant et jus végétal corsé

LE TURBOT SAUVAGE

Nacré, calisson de pomme de terre iodé et épinards, sauce suprême au caviar osciètre

LE FILET DE BŒUF WAGYU

À la plancha, échalotes maraîchères en brioche, effluve de cèpes grillés au barbecue

LE MONT D'OR

Macéré au gin, pain soufflé croustillant à la patate douce, condiment au genièvre

OU

LE CHARIOT DE FROMAGES

Affinés de la Maison Beneteau

LA MAIN DE BOUDDHA

Confite, émulsion légère à la cannelle et glace à la noisette torréfiée

OU

LA PLANTATION ANAMALAI

En soufflé chaud, herbes potagères et crème glacée au curry végétale

OU

LES TOPINAMBOURS DU POTAGER

En chartreuse, riz au lait au sirop d'érable et infusion de peaux toastées glacée

Pour sublimer votre repas, notre Sommelier vous propose une sélection de vins en 5 verres au tarif de 59.00 € par personne qui saura vous faire voyager entre histoires et saveurs.

Notre Chef de Cuisine, de son côté, vous suggère une balade de décoctions végétales et animales Sans alcool en 5 verres au tarif de 40.00 € par personne.



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





MENU SAINT SYLVESTRE

LA TABLE DU BOISNIARD

Préambule

Amuse-bouche du réveillon

Pomme de terre
Caviar, Cresson de Fontaine

Saint Jacques
Panais, Truffe noire

Turbot
Oignons et lard fermier

Cerf
Baies de sureau et estragon

Chaource
Marrons glacés et cardamome verte

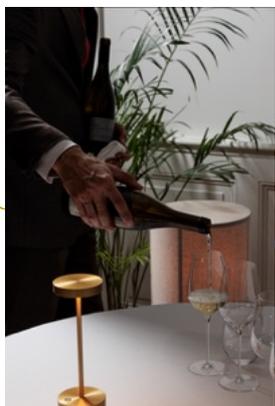
Éveil sucré

Yuzu français
Noisettes et cannelle

Mignardises et Champagne

195.00 €





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 €

