



LA TABLE DU BOISNIARD

LA CARTE



CARTE DE SAISON

NOS ENTRÉES

LE FAISAN DE VENDÉE	31.00 €
<i>Marbré à la truffe noire, panais du jardin rafraîchit au verjus et sauce albufera</i>	
LA NOIX DE SAINT-JACQUES	35.00 €
<i>Feuille à feuille de châtaignes, coing acidulé et cidre de glace</i>	
LES COURGES DU POTAGER	29.00 €
<i>Confites au mucilage, charcuterie de lotte et sabayon à la bergamote</i>	
LA LANGOUSTINE BRETONNE	46.00 €
<i>En trois services, ruban de céleri et gomasio, tacos breton de pinces croustillant et jus végétal corsé</i>	

NOS PLATS

LE LIEU JAUNE DE LIGNE	40.00 €
<i>En vapeur de combava, tartelette de brocoli et noix, jus d'arêtes texturé</i>	
LE TURBOT SAUVAGE	52.00 €
<i>Nacré, calisson de pomme de terre iodé et épinard, sauce suprême au caviar osciètre</i>	
LE MARCASSIN SAUVAGE	38.00 €
<i>À la braise, betteraves en civet et baies de sureaux vinaigrées, jus d'une daube au gruë de cacao</i>	
LE FILET DE BŒUF WAGYU	105.00 €
<i>À la plancha, échalotes maraîchères en brioche, effluve de cèpes grillés au barbecue</i>	

NOS FROMAGES

LE MONT D'OR	18.00 €
<i>Macéré au gin, pain soufflé croustillant à la patate douce, condiment au genièvre</i>	
LE CHARIOT DE FROMAGES	19.00 €
<i>Affinés de la Maison Beneteau</i>	

NOS DESSERTS

LA MAIN DE BOUDDHA	18.00 €
<i>Confite, émulsion légère à la cannelle et glace à la noisette torréfiée</i>	
LA PLANTATION ANAMALAI	18.00 €
<i>En soufflé chaud, herbes potagères et crème glacée au curry végétale</i>	
LES TOPINAMBOURS DU POTAGER	18.00 €
<i>En chartreuse, riz au lait au sirop d'érable et infusion de peaux toastées glacée</i>	

Si vous souffrez d'allergies, faites-en part à notre Maître d'Hôtel.

Nous demandons à notre aimable clientèle de bien vouloir activer le mode silencieux de leur téléphone portable