

# Les Boissières

RESTAURANT - TRAITEUR - HÔTEL \*\*\*

www.lesboissieres.com  
Tél. 05 63 24 50 02

## Menu au choix

### Entrée

Foie gras de canard au Pineau des Charentes, chutney à l'abricot et sa briochette

ou

Céviche de saumon mariné en gravlax et daurade royale, coulis de betterave et vinaigrette d'agrumes

ou

Assiette autour des antipastis à l'italienne, réduction de balsamique

ou

Tourte froide de caille à la pistache et trompette des morts, confit d'oignons doux aux dattes

### Poisson

Coquilles Saint Jacques en salade gourmande de petits légumes croquants

vinaigrette de soja à l'huile tandoori

ou

Rougets marinés servis tièdes, rivièra de mangue et petits légumes, vinaigrette au suc de homard

ou

Fricassée de queues de gambas, étuvée de petits légumes, lait de coco curry et

citron vert

ou

Pavé de bar, pulpe d'avocat et brousse aux herbes fraîches, coulis tomate cerise et yuzu ( plat en

demi chaud)

ou

Escalopine de maigre corse, Risotto verde aux petits pois et pesto roquette basilic

### Trou Normand

Sorbet pomme et calvados

ou

Parfum selon vos souhait

### Viande

Souris d'agneau, gaufre de pomme de terre princesse amandine, crème d'ail rose de Lautrec

ou

Grenadin de veau fermier de " L'Aveyron et du Ségala", polenta crémeuse au parmesan et olive verte

sauce à la truffe d'été de Caussade

ou

Filet de canette rôti, fricassée de jeunes légumes, jus aigre doux au sirop d'érable

Ou

Giglette de volaille, purée de patate douce, jus court au chasselas

### Fromage

Assortiment de trois fromages ( mini cabecou, cantal entre deux et fourme d'Ambert),  
Servi à l'assiette, et son mesclun de salade

## **Dessert**

(assiette dans l'esprit Tapas -3 pièces- à composer dans la liste ci dessous)

Tarte au chocolat-gianduja

Macaron chocolat chasselas

Tiramisu Italien en verrine

Sucette glacée straciatella

Petite tartelette poire et feuille de chocolat

Panna cotta au confit de fraise et thé vert

Mini cheesecake cake à la vanille bourbon

Croc' framboise nougatine pécan

Verrine poire et praliné en crumble

Le cannelé bordelais et sa crème vanillée