

LES ENTREES

Tartine de champignons, crème de topinambour, jaune d'oeuf cuit par le froid

Terrine de foie gras mi-cuit maison, toasts chauds et confiture de figues

Bouillon de crevettes grises au curcuma frais, légumes croquants et émulsion coco

Salade de lentilles pommes et raifort, moules de Bouchot et chantilly aux épices Roellinger

LES PLATS

Andouillette panée à la noisette, pommes de terre écrasées, jus tonka et chips de légumes

Filets de rougets au chorizo, barigoule de fenouils et artichauts, polenta snackée

Pavé de lieu noir à la plancha, gnocchis au beurre d'herbes, crémeux de potiron à la vanille

Magret de canard mariné et grillé, pad thaï aux légumes, condiment cacahuètes

Filet de bœuf et foie gras poêlés, garniture au choix.
(race a viande francais 200g min) Sup 4€

Tarthai de bœuf, pommes bistrot
(bœuf français coupé au couteau, cébettes, condiments thaï)

LES DESSERTS

Choix de desserts présentés sur l'ardoise

Café gourmand, Sup 1€50

BIENVENUE CHEZ NOUS....

Le Bocage vous propose une cuisine à base de produits frais, qui change au fil des saisons et nous essayons de travailler avec un maximum de fournisseurs locaux. Nos cuissons sont faites à la minute, les viandes et poissons taillés à votre commande.

La carte peut être modifiée en fonction des arrivages journaliers

Le Chef,
Gilles Serrus

MENU CARTE

Plat unique	22 €
Entrée/Plat	29 €
Plat/Dessert	29 €
Entrée/Plat/Dessert	35 €

*Les prix sont TTC service inclus; la liste des allergènes est disponible sur demande.
Tous moyens de paiements acceptés; tickets restaurant uniquement le midi en semaine.*