ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

MAISON GRAND BOISE

BISTROT

Cuisine de saison · Terroir · Vins du domaine

POUR COMMENCER — 16 €

Médaillon de Foie gras de canard mi-cuit,
Gelée acidulée au raisin et muscat au naturel. (+2€)

Carpaccio de Noix de Saint-Jacques,
Rafraichi aux agrumes, marinade au jus de Saint-Jacques et vanille.

Velouté de Potimarron aux moules de bouchot et girolles,
Brioche et beurre d'algues.

À PARTAGER

Planche de charcuterie ou de fromages 26 €

Epicerie Fine boutique
prix boutique + 2€ p/p
Sélection de produits du domaine et de nos producteurs

Côte de bœuf maturée sur l'os 85 € / kg
Frites triple cuisson, salade verte, supplément os à moelle 5,00 € pièce

LES PLATS — 30 €

Tartare de thon au soja et citron vert,
Coriandre fraiche, huile de sésame noir, frites triple cuisson, salade verte.

Rôti de Lotte,
Sauce Chambord, mousseline de topinambour, girolles poêlées.

Pluma de porc marinée et snackée,
Déclinaison de panais, espuma de chataignes, jus réduit aux epices douces.

Filet de bœuf en viennoise de câpres,
Crapaudine rôti à l'ail, jus monté au beurre d'anchois

Pour un plat végétarien, nous consulter.

LES DOUCEURS — 11 €

Pain perdu maison au caramel beurre salé ♡

Dessert du moment à la louche

Dessert du pâtissier

Verrine du jour

Glaces et sorbets 3,00 € la boule

MENU A LA CARTE 3 TEMPS

Entrée · Plat · Dessert *(Hors suppléments)* 48 €

MENU DEGUSTATION

Entrée · Poisson · Viande . Dessert Entrée , plats et desserts avec l'etoile 58 €

LES VINS DES DOMAINES GRAND BOISE ET CEDRUS

	15cl - 75cl
Auro *rouge ou blanc*	7,00 € - 32,00 €
Cuvée Château *rouge, blanc ou rosé*	8,00 € - 35,00€
Château Cedrus *Saint Laurent blanc*	7,00 € - 33,00€
Cuvée 1610 *rouge, blanc*	9,50 € - 46,00 €
Liberté Chérie *rouge, blanc ou rosé*	15,00 € - 66,00 €
Château Cedrus *Jocas rouge*	7,00 € - 33,00 €

Notre carte évolue au fil des saisons et des arrivages.

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS.



ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

MAISON GRAND BOISE

BISTROT

Seasonal Cuisine · Local Produce · Estate Wines

TO START — 16 €

Semi-cooked duck foie gras
"Tangy Grape and Muscat Grape Jelly (+€2)

Scallop Carpaccio
Refreshed with Citrus Fruits, Marinated in Scallop Jus and Vanilla

Creamy Red Kuri Squash Velouté with Bouchot Mussels and Chanterelle Mushrooms
Brioche with Seaweed Butter

TO SHARE

Charcuterie or Cheese Board — 26 €

Gourmet Basket from the Boutique — prix boutique + 2€ p/p
Selection of Products from the Estate and Our Local Producers

Dry-Aged Bone-In Beef Rib — 85 € / kg
Triple-Cooked Fries, Green Salad
Bone marrow supplement: €5 per piece

MAIN COURSES — 30 €

Tuna Tartare with Soy Sauce and Lime
Fresh Coriander, Black Sesame Oil, Triple-Cooked French Fries and Green Salad

Roasted Monkfish
Chambord Sauce, Jerusalem Artichoke Mousseline and Pan-Fried Chanterelle Mushrooms

Marinated and Seared Iberian Pork Pluma
Parsnip Variations, Chestnut Espuma and Reduced Jus with Mild Spices

Beef Fillet with a Caper Crust
Roasted Crapaudine Beetroot with Garlic, Anchovy Butter Sauce, Homemade French Fries and Green Salad

For a vegetarian dish, please ask our team.

DESSERTS — 11 €

Homemade French Toast, Salted Butter Caramel ♡

Chef's Dessert of the Moment

Pastry Chef's Dessert

Dessert Verrine of the Day

Glaces et sorbets ---------- 3,00 € la boule

3 Course À La Carte Menu 48 €

Starter · Main Course · Dessert

DEGUSTATION MENU 58 €

Starter · Fish · Meat · Dessert

BY THE GLASS

Auro Red or White	7,00 €	**Cuvée 1610** Red or White	9,50 €
Cuvée Château Red, White or Rosé	8,00 €	**Liberté Chérie** Red, White or Rosé	15,00 €

Choose your bottle directly from our wine cellar — displayed bottle price + €15 corkage fee.

Our menu changes with the seasons and the day's arrivals.

NET PRICES · SERVICE INCLUDED