



LES BOUQUINISTES  
RESTAURANT AVEC GUY SAVOY

## CARTE AUTOMNE 2018 AUTUMNAL MENU 2018

La carte est conçue avec Guy Savoy et réalisée par Stéphane Perraud  
*The menu is created by Guy Savoy and realized by Stéphane Perraud*

### Les entrées

#### Starters

- |   |       |
|---|-------|
| Thon comme un tataki, shiso au vinaigre betterave et shitaké<br><i>Tuna tataki with shiso vinaigrette, beets and shitake mushroom</i> | 22€00 |
| * Œuf parfait aux champignons<br><i>The perfectly cooked egg with mushrooms</i>   | 19€00 |
| Butternut confite, mousse noisette-lard<br><i>Butternut squash confit with a hazelnutmousse and bacon</i>                             | 20€00 |
| Ravioli de Gambas, bouillon citronnelle<br><i>Mushrooms and prawn ravioli, lemon grass broth</i>                                      | 23€00 |
| Foie gras poêlé aux fruits de saison-brioche toastée<br><i>Seared foie gras with seasonal fruits and toasted brioche</i>              | 26€00 |
| * L'entrée du jour<br><i>Starter of the day</i>   | 17€00 |
| * Salade de jeunes pousses, parmesan et croutons<br><i>Mesculin salad with parmesan cheese and croutons</i>                           | 13€00 |

### Les plats

#### Main courses

- |   |       |
|---|-------|
| * La pêche du jour<br><i>Fish of the day</i>  | 27€00 |
| Jambe de poulpe grillée/céleri/confit citron-pomme vierge aux cocos<br><i>Grilled octopus with celeriac, candied lemon and apples, herbed oil with coconut</i>      | 34€00 |
| Lotte rôtie, jus à l'échalote confite, gnocchis et champignons<br><i>French monkfish with shallot sauce, gnocchi and mushrooms</i>                                  | 36€00 |
| Pintade fermière, sauce Albufera, choux farci champignons-châtaigne<br><i>Farm fresh guinea fowl with a foie gras sauce, stuffed cabbage, mushrooms and chesnut</i> | 35€00 |
| Quasi de veau rôti, tarte fine aux champignons et légumes braisés<br><i>Roasted veal, braised vegetable and mushroom tart</i>                                       | 34€00 |
| Persillé de bœuf confit-grillé, macaroni farçi au chou-fleur<br><i>Crispy saddle of lamb with olives, hummus and preserved lemon jus</i>                            | 33€00 |
| * L'étal du boucher<br><i>The daily featured butcher's recommendation</i>   | 27€00 |

## Desserts

### Desserts

Assortiment de fromages affinés <i>Assortment of refined cheeses</i>	13€00
* Sorbets et glaces, biscuit du moment <i>Seasonal ice cream and sorbets, cookie/cake garnish</i>	11€00
* Ile flottante pistache, éclats de noix de pecan caramélisées <i>Pistachio floating island, carmelised pecan bits</i>	12€00
Moelleux chocolat-caramel, glace thé Chai <i>Warm molten chocolate and caramel cake, chai tea ice cream</i>	14€00
Poire pochée au chocolat-Gianduja, crumble speculos <i>Pear poched Chocolate Gianduja, speculos crumble</i>	13€00
Pavlova inversée ananas-coco <i>Pavlova with pineapple and coconut</i>	13€00
Millefeuille pomme-vanille, glace caramel beurre salé <i>Apple and vanilla millefeuille, salted caramel ice cream</i>	14€00
* Dessert du jour <i>Featured dessert</i>	10€00

### Formule Menu " Déjeuner " (\*) dans la carte

Entrée\* + Plat\* OU Plat\* + Dessert\* 29€00  
*Starter + Main course OR Main course + Dessert*

Entrée\* + Plat\* + Dessert\* 36€00  
*Starter + Main course + Dessert*

### Formule Menu " Diner " (\*) dans la carte

Entrée\* + Plat\* + Dessert\* 44€00  
*Starter + Main course + Dessert*

### Menu dégustation 78€ (hors boissons)

*Dégustation Set Menu (Six courses for the whole table)*  
en six services pour l'ensemble des convives

Nos viandes sont d'origines françaises. Nos plats sont exclusivement préparés sur place à partir de produits bruts. En cas d'intolérance alimentaire, allergie : demandez la liste des allergènes que contiennent nos plats TVA 10% et service inclus 13%. La Maison ne prend plus les chèques.

*Nos viandes sont d'origines françaises. Nos plats sont exclusivement préparés sur place à partir de produits bruts. En cas d'intolérance alimentaire, allergie : demandez la liste des allergènes que contiennent nos plats. TVA 10% et service inclus 13%. La Maison ne prend plus les chèques.*