



LES BOUQUINISTES
RESTAURANT AVEC GUY SAVOY

CARTE PRINTEMPS 2019

SPRING MENU 2019

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

- | | |
|---|--------------|
| Pressé de raie-citron confit-olive Taggiasche, crème raifort | 24€00 |
| <i>Pressed skate fish with preserved lemon, olive and horseradish cream</i> | |
| * Œuf parfait, petits pois asperges blanches | 19€00 |
| <i>The perfectly cooked egg with asparagus and springs peas</i> | |
| Sardine marinées balsamique, gelée de tomate-Tonka | 23€00 |
| <i>Balsamic vinegar marinated sardines with a tomato and Tonka jelly</i> | |
| Ravioli de Gambas, bouillon citronnelle | 23€00 |
| <i>Mushrooms and prawn ravioli, lemon grass broth</i> | |
| Foie gras mariné au vin rouge aux épices | 27€00 |
| <i>Seared foie gras with seasonal fruits and toasted brioche</i> | |
| * L'entrée du jour | 18€00 |
| <i>Starter of the day</i> | |
| * Salade de jeunes pousses, parmesan et croustons | 13€00 |
| <i>Mesculin salad with parmesan cheese and croutons</i> | |

Les plats

Main courses

- | | |
|---|--------------|
| * La pêche du jour | 28€00 |
| <i>Fish of the day</i> | |
| Thon grillé, aubergine fumée, yaourt grec canneberge | 36€00 |
| <i>Lightly seared tuna with smoked eggplant, Greek yogurt and canberry</i> | |
| Cabillaud grillé, asperges vertes-petits pois | 34€00 |
| <i>Grilled cod fish, asparagus and springs peas</i> | |
| Selle d'agneau croustillante à l'ail des ours, fricassée de légumes | 36€00 |
| <i>Crispy lamb saddle with garlic, scrapes ans mixed vegetables</i> | |
| Fillet de canette, jus cassis, carottes et navets confits | 32€00 |
| <i>Young duck breast with glazed carrots and turnip, served with a cassis jus</i> | |
| Filet mignon de porc, poitrine confite, purée de pomme de terre | 33€00 |
| <i>Roasted pork tenderloin, belly confied and mashed potatoes</i> | |
| L'Assiette végétarienne du moment, vinaigrette truffe | 35€00 |
| <i>TVegetariandish of the day, truffle sauce</i> | |
| * L'étal du boucher | 28€00 |
| <i>The daily featured butcher's recommendation</i> | |

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 tout caramel <i>Caramel floating island</i>	11€00
Fraise-pistache-crème diplomate <i>Strawberry, pistachio, diplomat pastry cream</i>	14€00
Rhubarbe-groseille-crème vanille <i>Rhubarb, red currant, vanilla cream</i>	13€00
Craquant chocolats-praline <i>Crispy chocolate-pralint</i>	15€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.*