



LES BOUQUINISTES  
RESTAURANT AVEC GUY SAVOY

## CARTE ETE 2019 SUMMER 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

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

### Les plats

#### Main courses

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

## Desserts

<b>Assortiment de fromages affinés</b> <i>Assortment of refined cheeses</i>	<b>13€00</b>
* <b>Sorbets et glaces, biscuit du moment</b> <i>Seasonal ice cream and sorbets, cookie/cake garnish</i>	<b>11€00</b>
* <b>Ile flottante tout caramel</b> <i>Caramel floating island</i>	<b>11€00</b>
<b>Fraise-pistache-crème diplomate</b> <i>Strawberry, pistachio, diplomat pastry cream</i>	<b>14€00</b>
<b>Rhubarbe-groseille-crème vanille</b> <i>Rhubarb, red currant, vanilla cream</i>	<b>13€00</b>
<b>Craquant chocolats-praline</b> <i>Crispy chocolate-pralint</i>	<b>15€00</b>
* <b>Dessert du jour</b> <i>Featured dessert</i>	<b>10€00</b>

### 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.*