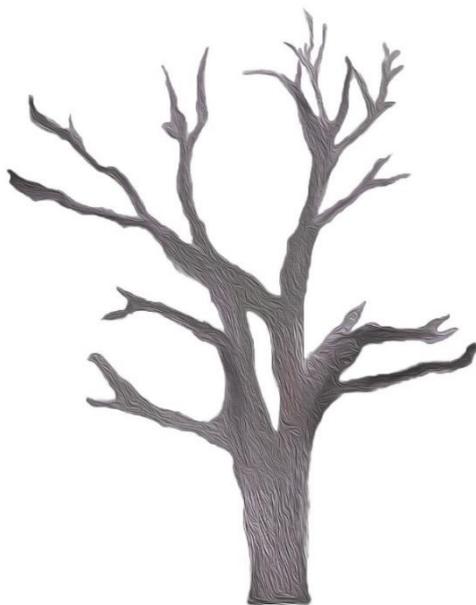


LE BOIS CENDRÉ

Cuisine boisée

Le bois cendré vous propose une carte épurée, laissant place à la créativité de notre Chef.

Nous vous proposons de découvrir une cuisine entre « Mer et Terre », des cuissons au barbecue Japonais, des fumaisons minutes, des épices rares et bien d'autres choses encore.



LE BOIS CENDRÉ

Cuisine boisée



Printemps 2022

Suggestion « Retour de Pêche »

Sur commande, 48h à l'avance.

PRIX ET Disponibilité selon le cours du marché

Et conditions météo.

Homard bleu Ou demi-homard

Servi froid avec une mayonnaise maison

Ou

Servi chaud avec des légumes variés et cuisinés selon votre convenance

Buisson de langoustines cuites au court-bouillon

Sole meunière d'environ 500gr

Tourteau entier servi avec une mayonnaise maison

Plateau de fruits de mer composé selon la saison

Menu « La Pêche à la ligne »

Entrée, Plat Ou Plat, Dessert 8€

Entrée, Plat, Dessert 14€

Disponible uniquement pour les jeunes « Moussaillons » Jusqu'à 10 ans inclus

Le classique « Œuf Mayo » et ses toasts de pain

Ou

Mon petit bol de soupe maison

Filet de poisson du moment

Ou

Pièce de viande du moment

Coupe de glaces (2 boules)

Ou

Ma petite assiette de Gourmandises

Ou

Un fruit frais

Inspirés par les produits du terroir français, le Chef Antonio BELIER et son équipe vous proposent une cuisine raffinée avec des plats originaux faits maison. Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Les Allergènes sont disponibles sur demande – Menus Hors boissons – PRIX NET EN EURO / TAXES ET SERVICES COMPRIS

LE BOIS CENDRÉ

Cuisine boisée



Printemps 2022

Pour Débuter

Prix hors menu 14€

- ✿ Emiettée de crabe en cannelloni végétale, sauce tartare iodée.
- ✿ Asperges vertes grillées, sauce Caesar au comté « vieux », chapelure de jambon de Vendée.
- ✿ Maquereau juste cuit à la flamme, rouleau de printemps au kimchi, condiment de cacahuète et coriandre fraîche.
- ✿ Croustilles de confit de canard, sweet chili sauce maison, salade de poivrons brûlé et roquette.

Pour Continuer

Prix hors menu 23€

- ✿ Epaule d'agneau confite au foin, légumes primeurs au jus de braisage.
- ✿ Pluma de cochon et chorizo ibérique à la braise, riz de Camargue cuit au four et aubergines grillées, huile épicée.
- ✿ Steak d'espadon grillé, huile vierge au citron confit et pignons de pins, carotte au curcuma et dahl de lentilles corail.
- ✿ Poisson selon la pêche, mi flamme, mi vapeur, écrasé de pomme de terre, émulsion grenobloise.

Pour Terminer

Prix hors menu 9€

La carte des desserts, selon l'inspiration de notre pâtissière, Nicole Antoni.

Nous vous recommandons de commander vos desserts en début de repas.

- ✿ La « Pomme de pin », dessert signature, chocolat boisé.
- ✿ Fenouil confit au cassis, parfait glacé fromage frais et diplomate aux graines de fenouils.
- ✿ Travail autour du sésame et de la noix de coco, en jeux de textures, sorbet Mangue.
- ✿ Comme un « Pim's de LU© », chocolat grand cru et fraise.
- ✿ Coupe fraîcheur : trois boules dans notre sélection de glaces artisanales
- ✿ Dessert du jour
- ✿ Assiette de Gourmandises au choix du chef
Supplément de 2€ servi avec un café ou 3€ un thé
- ✿ Assiette de trois fromages affinés, mesclun de salade

Inspirés par les produits du terroir français, le Chef Antonio BELIER et son équipe vous proposent une cuisine raffinée avec des plats originaux faits maison. Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Les Allergènes sont disponibles sur demande – Menus Hors boissons – PRIX NET EN EURO / TAXES ET SERVICES COMPRIS

LE BOIS CENDRÉ

Cuisine boisée



Printemps 2022

Carte des glaces et sorbets 3€ la boule

Glace 100% artisanale, 100% gourmande, Française

Glaces :

Chocolat noir Frey

Vanille Bourbon

Caramel au beurre et au sel de Guérande

Café 100% Arabica Colombie

Pistache de Californie

Sorbets :

Mangue

Fraise Senga

Citron de Sicile

Pêche de vigne

Fruit de la passion

Les accompagnements, pour plus de gourmandise :

1€ par choix

Sauce caramel beurre salé maison

Sauce chocolat Valrhona

Crème Chantilly

Fruits frais du moment

Fruits secs caramélisés, les « chouchous »

Inspirés par les produits du terroir français, le Chef Antonio BELIER et son équipe vous proposent une cuisine raffinée avec des plats originaux faits maison. Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Les Allergènes sont disponibles sur demande – Menus Hors boissons – PRIX NET EN EURO / TAXES ET SERVICES COMPRIS