



MENU BOISSERELLE

Composez votre menu BOISSERELLE en choisissant dans la carte

Entrée, Plat, Fromages et Dessert	69.00€ ttc
Entrée, plat, Dessert	60.00€ ttc
Entrée, plat ou Plat, Dessert	45.00€ ttc
Supplément à la demi-pension Bienvenue	9€ttc
Menu enfant (Moins de 12 ans)	20.00€ ttc

Le Chef Pascal GUELLEC

Membre de l'Académie Culinaire de France et disciple d'Escoffier,
propose les plats de sa collection avec la mise en avant de
producteurs locaux.

Toutes nos viandes sont d'origine française



Prix Nets



BOISSERELLE MENU

Compose your BOISSERELLE menu by choosing from the menu

Starter, Main Course, Cheese and Dessert	69.00€ ttc
Starter, Main course, Dessert	60.00€ ttc
Starter, Main course or Main course, Dessert	45.00€ ttc
Half-board supplement Welcome	9€ ttc
Children's menu (under 12 years)	20.00€ ttc

Chef Pascal GUELLEC

Member of the French Culinary Academy and disciple of Escoffier,
proposes the dishes of his collection with the emphasis on
local producers.

All our meats are of French origin



Prix Nets

LA CARTE

Nos Entrées

✳️ Mousseline de langoustine, aïoli légère

Céviche de saumon d'Isigny, lait de coco et citron vert

Carpaccio champignons de Paris au chou-fleur rôti au zaatar

Tarte de foie gras, chutney au melon

Nos Plats

Bar sauce citron, déclinaison d'artichaut (rôti, espuma grillé, purée)

Filet de sole meunière et son risotto au champignons

✳️ Roulé de volaille au foie gras, fleurs de courgettes farcies

Filet de boeuf de Saler, jus court et son écrasé de pommes de terre au jus de bœuf

Nos Desserts

Nage de pêche à la rose, infusion de basilic et framboises

Déclinaison autour de la fraise et poivre de timut, tube chèvre et basilic

Tube croustillant cacao amer, crémeux mascarpone caramel au beurre salé, glace chocolat Jivara

✳️ Inspiration du moment

✳️ MENU DEMI PENSION SIGNALÉ PAR UNE



Prix Nets

LA CARTE

Our Starters

✳️ Mousseline of langoustine, light aioli

Isigny salmon ceviche, coconut milk and lime

Carpaccio of button mushrooms with roasted cauliflower and zaatar

Foie gras tart with melon chutney

Our Main Course

Sea bass with lemon sauce, artichoke declination (roasted, grilled espuma, purée)

Fillet of sole meunière with mushroom risotto

✳️ Chicken roulade with foie gras and stuffed courgette flowers

Fillet of beef from Saler, short juice and mashed potatoes with beef juice

Our Desserts

Peach soup with rose, basil and raspberry infusion

Strawberry and timut pepper variation, goat cheese and basil tube

Crunchy bitter cocoa tube, creamy salted butter caramel mascarpone, chocolate ice cream Jivara

Inspiration of the moment

HALF BOARD MENU INDICATED BY A

✳️



Prix Nets