



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

★ Asperges en gelée de jambon Serrano, oeuf coulant et son espuma au pain grillé

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

Carpaccio champignons de Paris au chou-fleur rôti au zaatar

Déclinaison de melon (gaspacho, carpaccio, sorbet et tartare) et son escalope de foie gras

Nos Plats

Bar sauce citron, pommes de terre grenailles thym citron

Selle d'agneau à l'orientale

Roulé de volaille au foie gras, déclinaison de céleris

Braisé de quasi de veau aux carottes Fanes, sauce moutarde à l'ancienne

★ Filet de boeuf de Salers, jus court et caponata

Nos Desserts

Assiette fraîcheur framboise au litchi, crémeux de fromage frais au sésame noir, jus d'hibiscus et fruit du dragon

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

Vacherin aux agrumes poivre de timut, crumble green anisé comme un jardin suspendu au lemon gress

★ Inspiration du moment

MENU DEMI PENSION SIGNALÉ PAR UNE ★



Prix Nets

LA CARTE

Our Starters

★ Asparagus in Serrano ham jelly, runny egg and toasted bread espuma

Isigny salmon ceviche, coconut milk and lime

Carpaccio of button mushrooms with roasted cauliflower and zaatar

Declination of melon (gazpacho, carpaccio, sorbet and tartar) and its escalope of foie gras

Our Main Course

Sea bass with lemon sauce, grilled potatoes with lemon thyme

Saddle of lamb oriental style

Rolled chicken with foie gras and celery

★ Braised almost veal with carrots and old fashioned mustard sauce

Fillet of beef from Salers, short juice and caponata

Our Desserts

Fresh raspberry and lychee plate, creamy black sesame cheese, hibiscus juice and dragon fruit

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

Citrus Vacherin with timut pepper, aniseed green crumble like a hanging garden with lemon gress

★ Inspiration of the moment

HALF BOARD MENU INDICATED BY A ★



Prix Nets