

Le Bosquet
Menu du 31 décembre 2022

(Le Bosquet, 46 avenue Bosquet, Paris 7eme, réservation au 01 45 51 38 13)

Entrée + Plat + Fromage + Dessert : 84€ | Four courses : 84€

Entrées / Starters

Assiette de fruits de mer (huîtres, bulots, crevettes ...)
Plate of seafood (Oysters, Shrimps, bullets ...)

Foie gras entier mi-cuit du Pays Basque, confiture de figues
Foie gras with its figs jam, toasted bread

Saumon fumé chez Kaviari , tarama sur blinis
Smoked salmon from Kaviari's and tarama with blinis

Plats / Dishes

Saint-Jacques françaises en coquilles, risotto aux cèpes
Fresh scallops from France, risotto with mushrooms cepes

Chateaubriand de bœuf, sauce aux deux poivres, haricots verts
Chateaubriand (grilled double thick fillet steak) with pepper sauce and green beans

Volaille de Bresse au jus, purée à la truffe noire
Famous Bresse poultry , mashed potatoes with truffle

Fromage / Cheese

Roquefort de chez Marie Anne Cantin
Roquefort from Marie Anne's

Desserts

Farandole de desserts (Profiterole, Tulupe de fruits frais, Opéra)
Various desserts (profiterole, fresh fruits, chocolate and coffee cake)

Moelleux au chocolat, glace vanille Martine Lambert, Chantilly légère
Molten chocolate cake, vanilla ice cream and light whipped cream