



# Menu

72€ TTC / PERSONNE

Coupe de champagne

## ENTREES

Foie gras entier, confiture de figues maison

Huitres Fines de Claire N°3 x6

Saumon fumé de chez Kaviari, citron & toasts

## PLATS

Saint-Jacques françaises, risotto au safran

Magret de canard rôti aux griottes, purée maison

Filet de boeuf, sauce aux deux poivres, haricots verts

## DESSERTS

Profiterole, chocolat chaud, glace vanille

Coeur fondant au chocolat, coulis de fruits rouges

Salade de fruits maison

- Reservation sous réserve de disponibilité-

LE BOSQUET - CAFE - RESTAURANT

46 avenue Bosquet, 75007 PARIS- +33 1 45 51 38 13



# Menu

72€ TTC / PERSON

Glass of champagne

## ENTREES

Duck foie gras, homemade fig jam

Oysters "Fine de Claire N°3" x6

Smoked salmon from Kaviari & toasts

## MAINS

French scallops, saffron risotto

Roasted duck with morello cherries sauce, mashed potatoes

Grilled beef Chateaubriand, pepper sauce & green beans

## DESSERTS

Profiterole, hot chocolate, vanilla ice cream

Soft baked chocolate cake, red berries syrup

Fresh fruit salad

- Reservation subject to availability -

LE BOSQUET - CAFE - RESTAURANT

46 avenue Bosquet, 75007 PARIS - +33 1 45 51 38 13