

LE VERT BOCAGE

NOS MENUS

PLAT DU JOUR & CAFÉ GOURMAND 16

Uniquement pour le déjeuner, du lundi au vendredi (hors jours spéciaux)

ENTRÉE & PLAT ou PLAT & DESSERT 19

Uniquement pour le déjeuner, du lundi au vendredi (hors jours spéciaux)

ENTRÉE & PLAT ou PLAT & DESSERT 25

Servi tous les jours midi et soir

PLAT & DESSERT jusqu'à 12 ANS 12

Servi tous les jours midi et soir

LES ENTRÉES

La terrine du moment, mesclun et vinaigrette balsamique

La focaccia maison, ricotta, concombre et maquereau fumé par nos soins

Le gaspacho de petits pois, menthe et crème légère au raifort

LES PLATS

La pêche du jour snackée, vierge de tomates

Le saltimbocca de volaille, coppa, coulis d'épinards et jus corsé

La pissaladière : compotée d'oignons, anchois et olives, accompagnée d'une salade

LES DESSERTS

La crème brûlée à la fève de Tonka

La mousse au chocolat de mon enfance

La tarte au citron déstructurée

Pudding Rhum raisin, glace vanille et crème légère



LE VERT BOCAGE

MENU LE VERT BOCAGE

Servi tous les jours midi et soir

ENTRÉE, PLAT & FROMAGE ou DESSERT au choix ci-dessous **45**

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE et DESSERT au choix ci-dessous **52**

LES ENTRÉES

Le toast, crémeux d'avocat et saumon fumé par nos soins

Le pâté en croûte de volaille et foie gras

Le tataki de thon rouge, vinaigrette au soja & citron yuzu

L'assiette de 6 huîtres de Normandie

LES PLATS

L'onglet de Black Angus (+/- 150g) au feu de bois et jus de viande corsé

Le demi-magret de canard en croûte d'olives noires

La bouillabaisse de chez nous, poissons de nos côtes et bouillon

La pêche du moment au beurre moussieux, jus de citron jaune câpres et persil

LE FROMAGE

L'assiette de trois fromages

LES DESSERTS

Le tiramisu aux fruits secs caramélisés

L'entremet chocolat, praliné noisette et caramel au beurre salé

Le baba au rhum Don Papa et crème légère vanillée

La coupe création glacée du Chef

Le fromage blanc moussieux, fruits rouges et biscuit croquant



LE VERT BOCAGE

MENU BRASERO

Servi uniquement le jeudi soir

30

Buffet d'entrées

(Assortiment de salades et charcuterie à volonté)

Grillades de viandes, poissons, légumes & accompagnements

(selon le marché du jour)

Le dessert à la flamme



ET MUSIQUE LIVE SUR LA TERRASSE À PARTIR DE 19H30

les jeudis 7 juillet, 21 juillet, 4 août et 18 août

