

Extrait de notre carte qui évolue en fonction des saisons et arrivages

Les envies du boisvinet



Le boisvinet en 3 envies 38€

- Pressé de foie gras de canard poêlé, poudre de fèves de cacao, Milkshake d'asperges
- Le thon jaune mi-cuit, aubergines, copeaux d'ibérique, parmigiano et jus de piperade
 - La pièce de bœuf français, jus réduit, pommes de terre confites et échalotes
 - L'entremet chocolat, mascarpone et estragon
 - ... / ...



Le boisvinet en 4 envies 45€

- Le maquereau au Nori, mariné et légèrement fumé, radis daikon et concombre
- Les langoustines en 2 cuissons : rôties et pochées minute, shiso et déclinaison de tomates
 - L'assortiment de fromage de chez Pascal Beillevaire
 - Les fraises de pays, marmelade de rhubarbe, douceur yaourt et crumble
 - ... / ...

Le boisvinet en 5 envies 53€

- Le maquereau au Nori, mariné et légèrement fumé, radis daikon et concombre
- Pressé de foie gras de canard poêlé, poudre de fèves de cacao, Milkshake d'asperges
- Le thon jaune mi-cuit, aubergines, copeaux d'ibérique, parmigiano et jus de piperade
 - La pièce de bœuf français, jus réduit, pommes de terre confites et échalotes
 - L'assortiment de fromage de chez Pascal Beillevaire
 - Les fraises de pays, marmelade de rhubarbe, douceur yaourt et crumble
 - ... / ...

Les incontournables du boisvinet

En passant la vie 29€

- Hachis chic de canard de challans, foie gras poêlé, jeunes pousses à l'huile de noisette
 - 6 huitres n°3 du vivier de la corniche, la Sauzaie
- La marmite terre et mer, bouillon clair de volaille parfumé à la citronnelle et au combawa et foie gras
 - Le Paris-brest « le vrai fait maison »
 - ... / ...



Les p'tits baigneurs 10€

- Menu enfant servi aux enfants de moins de 10 ans

Servis le midi en semaine hors jours fériés



Autour d'un plat 20€

- Entrée + plat
 - Ou
- Plat + dessert
 - 1 café

De retour de pêche 25€

- Les sardines de Saint gilles, pommes de terre à l'huile, compotée d'oignons rouges au balsamique et salicornes
 - 6 huitres n°3 du vivier de la corniche, la Sauzaie
- Poisson de pêche du moment, bulbes de fenouil confit au miel et agrumes
 - La crème brûlée au carambar
 - ... / ...