

Esprit de France a sélectionné pour vous les produits authentiques et savoureux de la CONSERVERIE DES SEPT COLLINES et les plats de chez **BOCO** dont les recettes sont élaborées à partir de produits naturels, par des chefs multi étoilés au Guide Michelin et de grands pâtisseries.

*Esprit de France has selected for you handmade and delicious products from the CONSERVERIE DES SEPT COLLINES and a range of **BOCO\*** dishes prepared with natural ingredients only by Michelin Guide chefs and master pastry chefs. \*BOCO is short for bocal = glass jar.*

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 30€

STARTER + MAIN + DESSERT - 30€

ENTRÉE - STARTER

9€

Caviar d'Aubergine et tomates au piment d'espelette

*Eggplant caviar and tomatoes with Espelette pepper*

Gaspacho de Tomates

*Tomato Gazpacho*

PLAT - MAIN

15€

Blanquette de lieu safranée tagliatelles de légumes

*Saffron pollock stew with vegetable tagliatelle*

Mijoté de canard à l'orange

*Stewed duck with orange*

Gâteau d'aubergines, tomates cerises et oignons rouges à la Parmesane

*Eggplant cake, cherry tomatoes and red onions with Parmesane*

Volaille sautée, légumes printaniers, mousseline de pois

*Stir-fried poultry, spring vegetables, pea mousseline*

DESSERT

7€

Cheese cake, compotée d'abricot

*Cheesecake, apricot compote*

Petite crème au citron

*Small lemon cream*

Crème caramel au beurre salé

*Salted butter caramel cream*

Nous espérons que ces plats sauront raviver vos papilles et nous vous souhaitons un agréable moment.

*We hope you will enjoy your meal and we wish you a very pleasant dinner.*