



Le bois joli | LA TABLE

Menu Saint Sylvestre et Jour de l'An

120 €

Assortiment de Petits Fours à l'Apéritif

Amuse-Bouche

Dés de Foie Gras en Trois Gelées

Chutney d'Hiver et sa Tranche de Pain Brioché

Noix de St Jacques Rôties

Crème de Chou-Fleur en Deux Textures

Petit Jus Corsé au Citron

Tournedos de Bar au Jambon Ibérique

Espuma d'Oignon Blanc des Cévennes

Délice Rafraîchi au Champagne

Filet Mignon de Veau Rôti au Beurre Demi-Sel

Jus de Carapace Parfumé à la Truffe

Plateau de Fromages

Tendresse Framboise Passion

Sorbet Noix de Coco

Pour le Jour de l'An, possibilité d'un menu à 60€ avec 2 entrées au choix et 2 plats au choix.

Pour vos repas de fin d'année, le Chef David MATHIEU vous propose :
(Prix à la portion)

Nos Entrées

Demi-homard froid	33 €
Nougat de foie gras au miel et ratafia	105 € le kg
Saumon fumé par nos soins	60 € le kg
Plateau de fruit de mer royal	75 €
(3 langoustines, 3 crevettes roses, 6 huitres, bulots, crevettes grises, ½ homard et ½ tourteau)	
Mijoté d'escargots	17 €

Nos Plats

Filet de bœuf en brioche et sa garniture	27 €
Suprême de volaille sauce aux châtaignes	20 €
Noix de St Jacques à la nage	22 €
Carré de veau cuit à l'Os	27 €

Nos Desserts

Dôme au chocolat praliné	10 €
Buche de Noël (café ou chocolat ou fruits)	15 €
Omelette norvégienne maison	10 €

Tous nos plats sont accompagnés de légumes du marché selon arrivage.

Petits canapés pour l'apéritif 2.70 € pièces

Sur commande au 03.26.52.87.63 ou sur evenement@le-bois-joli.com
jusqu'au 21/12 pour vos réceptions des 24 et 25, et jusqu'au 29/12 pour le 31.
Retrait de vos commandes à LA TABLE DU BOIS JOLI jusqu'à 10h00 le 24/12
et 16h00 le 31/12.

Aucun retrait le 25/12.

Toute l'équipe du BOIS JOLI vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année !!