



L'Hôtel des Saints pères a sélectionné pour vous 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.

*The Hotel des Saints Pères has selected for you 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.

PLAT + DESSERT - 20€

MAIN + DESSERT - 20€

TERRINE

11€

Foie gras de canard entier, servi avec toast

Whole duck foie gras, served with toast

PLAT - MAIN

15€

Blanquette de saumon safrané, tagliatelles de légumes

Saffron salmon with vegetables tagliatelle

Tajine de volaille aux petits légumes

Chicken tajine with vegetables

Aubergines confites, tomates au romarin et polenta

Confit eggplants, tomatoes with rosemary and polenta

Boeuf braisé en parmentier

Parmentier of braised beef

DESSERT

7€

Mi cuit chocolat

Half cooked chocolate cake

Cheese cake rhubarbe framboise

Rhubarb and raspberry cheese cake

Crème vanille à la pomme
caramélisée

Vanilla cream with caramelized apple

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.

Esprit de France
HÔTELS & DEMEURES