



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 pâtissiers.

*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 blanquette with vegetables tagliatelle*

Gâteau d'aubergines et tomates cerises à la parmesane

*Eggplant and cherry tomato cake «à la parmesane»*

Blanquette de volaille

*Poultry blanquette*

Boeuf braisé en parmentier

*Braised beef in parmentier*

**DESSERT**

**7€**

Mi cuit chocolat

*Half cooked chocolate cake*

Cheese cake rhubarbe framboise

*Rhubarb and raspberry cheese cake*

Panna Cotta Citron, Gelée de Clementines

*Lemon panna cotta, clementine jelly*

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