

DES RECETTES DE GRANDS CHEFS

RECIPES FROM FRENCH CHEFS



Emmanuel Renaud

RESTAURANT
FLOCONS DE SEL
MEGEVE (HAUTE SAVOIE)



Régis Marcon

RESTAURANT
RÉGIS & JACQUES MARCON
SAINT-BONNET-LE-FROID
(HAUTE-LOIRE)



Vincent Farniot

CRÉATEUR DE BOCO
JOURNALISTE CULINAIRE
ET PRÉSENTATEUR TV



Jean-Michel Lorain

RESTAURANT
LA CÔTE SAINT-JACQUES
JOIGNY (YONNE)

**



Gilles Goujon

RESTAURANT
L'AUBERGE DU VIEUX Puits
FONJONCOUSE (AUBE)



Frédéric Bau

PÂTISSIER CHOCOLATIER
CRÉATEUR DE L'ÉCOLE
DU GRAND CHOCOLAT
VALRHONA
TAIN-L'HERMITAGE (DRÔME)

LE *BELLECHASSE*
SAINT-GERMAIN
★★★★

CARTE ROOM SERVICE



Retrouvez à la carte les recettes boco : des recettes saines et gourmandes signées par des chefs étoilés et pâtissiers de renom

TERRINES ET TARTINABLES6,00 €

- . Toastine de thon 50 gr
- . Rillettes de porc 50 gr
- . Pintade au miel et raisins 50 gr

FOIE GRAS 12,00 €

- . Foie gras de canard entier 50 gr

SOUPES7,00 €

*By Gilles Goujon ****

- . Velouté de courge butternut

*By Jean - Michel Lorain ***

- . Crème de lentilles, huile de noix

PLATS 14,00 €

*By Jean-Michel Lorain***

- . Gâteau d'aubergines et tomates cerises « à la parmesane »

*By Régis Marcon****

- . Parmentier de bœuf

By Vincent Farniot

- . Blanquette de saumon safranée, tagliatelles de légumes
- . Penne, tombée de légumes, mozzarella

DESSERTS7,00 €

By Frédéric Bau

- . Petite crème tout chocolat

By Vincent Farniot

- . Cheese cake onctueux, compotée de griottes
- . Crème caramel au beurre salé

FORMULE ENTRÉE*+ PLAT + DESSERT25,00 €

*Soupe ou terrine hors foie gras

FORMULE PLAT + DESSERT 19,00 €

Discover our boco recipes in our menu : healthy, gourmet & created by Michelin starred chef's

TERRINES.....6,00 €

- . Tuna rilette 50 gr
- . Pork rilette 50 gr
- . Poultry with honey & grappes 50 gr

FOIE GRAS 12,00 €

- . Foie gras de canard 50 gr

SOUPS7,00 €

*By Gilles Goujon ****

- . Butternut squash velouté

*By Jean - Michel Lorain ***

- . Lentils cream, nut oil

COURSES 14,00 €

*By Jean-Michel Lorain***

- . Eggplant with cherry tomatoes & parmesan cheese

*By Régis Marcon****

- . Beef parmentier

By Vincent Farniot

- . Salmon with saffron & vegetables spaghetti
- . Penne with vegetables & mozzarella

DESSERTS7,00 €

By Frédéric Bau

- . Chocolate cream

By Vincent Farniot

- . Cheese cake, morello coulis
- . Salted butter caramel cream

MENU STARTER*+ COURSE + DESSERT 25,00 €

*Soup or rilette except foie gras

MENU COURSE + DESSERT 19,00 €