



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 - 20€

STARTER + MAIN + DESSERT - 20€

Entrée - Starter  
9€

Rillettes de poulet épicé

*Spicy chicken rillettes*

Ecrasé de poireaux au sésame

*Crushed leeks with sesame*

Purée d'olives noires aux figes

*Black olive puree with figs*

Pâté de campagne à l'armagnac

*Country-style pâté with armagnac*

Rillettes de lieu noir au fenouil

*Saithe rillettes with fennel*

Plat - Main course  
15€

Gâteau d'aubergines et tomates cerises à la «Parmesan» (froid ou chaud)

*Parmesan eggplant and cherry tomato cake (cold or hot)*

Blanquette de volaille citronnée aux petits légumes

*Lemon poultry blanquette with vegetables*

Risotto de coquillettes aux champignons

*Macaroni risotto with mushrooms*

Tajine de volaille aux petits légumes

*Chicken Tajine with Vegetables*

Dessert  
7€

Petite Crème Chocolat

*Chocolate cream*

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.*