

LES BOCO DU CHEF VINCENT FERNIOT  
LA NOUVELLE CARTE DE TAPAS

*C'est par là >>*



**LE SAFARI**

Hôtel-Restaurant

*Lounge-Bar*

PROVENCE-VENTOUX

1060, Avenue Jean Henri Fabre 84200 CARPENTRAS  
Téléphone : 04.90.63.35.35 / [reservation@safarihotel.fr](mailto:reservation@safarihotel.fr) / [www.safarihotel.fr](http://www.safarihotel.fr)

# LES «BOCO»

« Boco est un concept que j'ai imaginé en 2010 et se résume en quelques mots : une enseigne de restauration de qualité , servie en bocaux et dont les recettes sont élaborées à partir de produits naturels, par des chefs multi étoilés au Guide Michelin et de grands pâtissiers. Je suis heureux de vous présenter notre game « Boco-Hospitality » une offre variée , pensée pour tous et espère que vous vous régalez...  
Belle Dégustation »  
Vincent Ferniot





Les « Boco » de Vincent Ferniot vous seront servies entre 19h à 22h du lundi au samedi. Il est possible de commander en chambre entre 19H à 22H, délai possible de 15 minutes.

## SAISON AUTOMNE

### LES SOUPES

**By Gilles Goujon \*\*\***

- Velouté de Courge Butternut
- Soupe de Fèves et Châtaignes

**By Jean Michel Lorrain \*\***

- Crème de Lentilles, huile de noix

9€50

### LES DESSERTS

**By Philippe Conticini**

- Cheese cake rhubarbe-Framboise
- Crème aux Œufs et Pommes Caramélisées
- Panna Cotta Citron , Clémentines

**By Vincent Ferniot**

- Crème caramel au beurre salé
- Petite Crème acidulée au citron
- Compote de pomme poire, fève de tonka

5€50

### LES PLATS CHAUDS

**By Jean-Michel Lorain\*\***

- Gâteau d'aubergines et tomates cerises à la parmesan

**By Vincent Ferniot**

- Blanquette de saumon safranée, tagliatelles de légumes
- Mijoté de canard, mousseline de haricots et céleri
- Colin , Riz Sauvage et légumes croquants
- Crémeux de volaille à la Savora , Polenta

**By Régis Marcon\*\*\***

- Bœuf Braisé en parmentier
- Blanquette de volaille citronnée aux petits légumes

16€



# LES TAPAS

You need a break ... !

Alors nous vous proposons des tapas de 18h à 22h du lundi au samedi pour accompagner votre cocktail ou verre de vin.

	PETITE	GRANDE
PLANCHE DE CHARCUTERIE	9 €	16 €
PLANCHE DE FROMAGE	9 €	16 €
PLANCHE MIXTE	9 €	16 €
ESCARGOTS (PETITE X6 / GRANDE X12)	9 €	16 €
TRUITE FUMÉ	9 €	16 €
FOIE GRAS		17 €
TAPENADE NOIRE		6 €
ARTICHAUDS		6 €
TOMATES CERISES CONFITES		6 €
MOULES DE GALICE À L'ESCAPÈCHE		7 €
SARDINES À L'HUILE		7 €
TERRINES DE CHEZ BOCO		7 €

