

La Carte

Entrées :

Escargots en Bouillon à la Réglisse, Nuggets de Beurre à l'Agastache.

~

Nougat de Foie-Gras au Chocolat, Fruits Rôtis de Saison et Tuile de Pain.

(Complément de 2 € sur la Formule Découverte et le Menu St Roch).

~

Ravioles de Crevettes Sauce Verveine-Citronnelle.

~

Croustillant de Porc aux Herbes Sauce Gribiche.

Plats :

Pavé de Poisson (selon arrivage), Carottes Fondantes à l'Orange et Sabayon à l'Oignon Grillé.

~

Dorade Grillée, Tagliatelles de Légumes au Pistou et Huile de Tomates.

(Complément de 4 € sur la Formule Découverte et le Menu St Roch).

~

Pavé de Poisson (selon arrivage) poché dans un Bouillon d'Herbes et ses Légumes Fondants de Saison.

~~~~

Suggestion du Jour (Terre ou Mer suivant l'inspiration du Chef, dans la limite des stocks disponibles).

~

Pavé de Bœuf, Petits Légumes Cuisinés à la Moelle et son Jus Corsé à l'Estragon.

(Complément de 4 € sur la Formule Découverte et le Menu St Roch).

~

Filet de Volaille en Croûte d'Amandes, Purée de Pommes de Terre à la Noisette,

Emulsion Amandes Grillées et Confit d'Echalotes.

## **Desserts :**

Biscuit Fondant Amande-Framboise, Crémeux Passion-Mangue et Ganache Chocolat Blanc.

~

Charlotte Crouillante Chocolat-Orange à la façon du Chef.

~

Entremet Coco-Litchi, Compotée de Fraises des Bois sur une Dacquoise à la Pistache.

~

Tatin de Pommes-Marrons et sa Chantilly Maison à la Vanille Bourbon.