

Le St-Roch

Entrées:

<i>Cocktail de crevettes et dés d'ananas frais</i>	<i>11,50€</i>
<i>Salade du marché</i>	<i>7,50€</i>
<i>Terrine de foie gras maison et son chutney</i>	<i>15,50€</i>
<i>Burrata, rosace de betterave et pesto d'ail des ours</i>	<i>10,00€</i>
<i>Gravlax de saumon et sa mousseline aux agrumes</i>	<i>11,50€</i>
<i>Carpaccio de bœuf au parmesan</i>	<i>11,50€</i>

Viandes:

- *Supreme de poulet jaune sauce cacahuète* 19,50€
- *Souris d'agneau en cuisson lente, infusée au romarin et au miel* 23,00€
- *Faux filet de bœuf sauce au bleu d'Auvergne ou beurre Maître d'hôtel* 21,50€
- *Cuisse de canard confite maison, sauce au cidre* 21,50€

Poissons: (selon arrivage)

- *Filet de loup de mer au fruit de la passion* 19,50€
- *Filet de truite de Pourzac aux amandes grillées* 21,50€
- *Tartare de thon à la graine de coriandre* 21,50€
- *Ravioles de la mer maison et bisque de crustacés.* 23€

Tous nos plats vous sont proposés avec une garniture au choix

Gratin Dauphinois

Riz parfumé au citron

Frites maison

Menu enfant jusqu'à 10ans:
Steak de boeuf ou tenders
de poulet
Riz ou frites
1 boule de glace
1 sirop

12,50€

Desserts maison :

- *Crème brûlée selon envie du chef.* 8,50€
- *Moelleux au chocolat et sa crème Anglaise à la vanille.* 8,50€
- *Café/thé gourmand.* 11,50€
- *Parfait glacé Rhum-Raisin* 9,50€
- *Tarte citron meringuée revisitée* 8,50€

Menu étape à 28,50€

Entrée au choix:

Gaspacho de petits pois

Ou

Rillettes de sardines

Ou

Terrine de campagne

Plat au choix:

Filet mignon de porc au bleu d'Auvergne et frites maison

Ou

Filet de lieu noir au basilic et riz citronné

Ou

Assiette végétarienne

Dessert au choix:

Ananas au basilic

Ou

Moelleux au chocolat et crème Anglaise