

LES ENTREES - STARTERS

Terrine de foie gras de canard, chutney de courge de Naples

Terrine of duck foie gras, squash chutney from Naples



Saumon en deux façons (tartare et sushi),

salade d'agrumes et vinaigrette d'agrumes

Salmon in two ways (tartar and sushi), citrus salad and citrus vinaigrette



Crème de potimarron, pain d'épices et fricassée de cèpes

Cream of pumpkin, gingerbread and fricassee of ceps

LES POISSONS - FISHES

Pavé de cabillaud, raviole de butternut et fricassée de cèpes

Cod steak, butternut ravioli and fricassee of ceps



Médailon de merlu en croûte d'herbes,

risotto de petit épeautre et bisque crémeuse

Medallion of hake in crust of herbs, spelled risotto and creamy bisque

LES VIANDES – MEATS

Ris d'agneau, céleri rôti et la branche en goujonnette
Lamb sweetbreads, roasted celery and fried celery stick,



*Pièce de veau rôti, fricassée de légumes d'automne,
poire pochée au vin rouge et jus corsé*
*Roasted piece of veal, fricassee of autumn vegetables,
poached pear with red wine and full-bodied juice*

❧ ❧ **Assiette de fromage** (suppl. 8.50 €) ❧ ❧

LES DESSERTS – DESSERTS

Entremet Prune Chocolat Caraïbe
Caribbean Chocolate Plum dessert



Le Praliné Fruits Exotiques
The Exotic Fruit Praliné



Mariage entre le miel et les marrons
Wedding between honey and chestnuts



Les viandes cuisinées et servies à La Roseraie sont toutes d'origine France

Comme tous nos plats, les desserts sont faits maison et demandent un certain temps de préparation.

Aussi, nous vous recommandons de passer commande en même temps que les autres plats

As all our dishes, desserts are homemade and require a certain preparation time

Also, we recommend ordering the same time as the other dishes