

LES ENTREES

Terrine de foie gras, gaufre à la noix, confit de pommes aux 4 épices

Terrine of duck foie gras, waffle with walnuts, apple confit with 4 spices

œ œ

Nem de canard, carpaccio de betteraves, mesclun et vinaigrette d'agrumes *

Nem of duck, beetroot carpaccio, mesclun and citrus vinaigrette

œ œ

Saumon en trilogie (tataki, tartare et fumé), mesclun et vinaigrette wasabi

Salmon trilogy (tataki, tartare and smoked) wasabi vinaigrette and mesclun

LES PLATS

Pavé de maigre, panais, salade de fèves et petits pois *

Steak of meagre, parsnip, bean salad and peas

œ œ

Médaille de merlu aux herbes, polenta aux légumes du soleil et bisque réduite

Medallion of hake with herbs, polenta with vegetables of the sun and reduced bisque

œ œ

Filet de boeuf, purée de pommes de terre aux truffes d'été

Beef tenderloin, mashed potatoes with summer truffles

œ œ

Demi-magret de canard, déclinaison de carottes, riz frit et jus réduit *

Half duck breast, declinaison of carrots, fried rice and reduced juice

œ œ Assiette de fromage (suppl. 8.50 €) œ œ

LES DESSERTS

Du Sud aux Eyzies (fraises, sablé et basilic)

Strawberries and basilic

☞ ☞

Du Piémont au Pérou (Praliné, Noisette, chocolat noir 100 % Pérou)

Praline, hazelnut, dark chocolate from Peru

☞ ☞

Sun set beach (passion, ananas, coco)

Passion, pineapple, coco



***Hors menu enfant**

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

Liste des allergènes à votre disposition

List of allergens at your disposal