

LES ENTREES

Terrine de foie gras, compotée de poire au vin rouge et biscuit vapeur aux noix

Terrine of duck foie gras, pear compote with red wine and steamed biscuit with walnuts

❧ ❧

Fraîcheur de coquillages, espuma d'eau de mer, salade de choux blanc à la japonaise

Fresh shellfish, seawater espuma, japanese-style white cabbage salad

❧ ❧

Crevettes en escabèche, salade de carottes à l'orange et mesclun

Shrimp in escabeche, carrot salad with orange and mesclun

LES PLATS

Pavé de saumon snacké, poivron, chorizo et polenta

Steack of salmon, , pepper, chorizo and polenta

❧ ❧

Aiguillette de Saint Pierre, nouilles aux légumes asiatiques, soupe de lait de coco*

Aiguillette of John Dory, noodles with Asian vegetables, coconut milk soup

❧ ❧

Escalope de foie gras poêlée, risotto d'épeautre et jus réduit*

Pan-fried foie gras escalope, spelled risotto and reduced juice

❧ ❧

Pièce de veau snackée, betterave rôtie, patate douce et sauce thaï

Piece of veal, roasted beetroot, sweet potato and thai sauce

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

LES DESSERTS

Le Fraise Pistache (fraise, pistache et riz au lait)

Strawberry Pistachio (strawberry, pistachio and rice pudding)

œ œ

La Verrine du Piémont (Chocolat et praliné)

The Piedmont Verrine (Chocolate and praline)

œ œ

Tarte citron meringuée revisitée

Lemon meringue pie revisited



**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