

LES ENTREES

Terrine de foie gras, compote de figues à la vanille et biscuit vapeur aux noix

Terrine of duck foie gras, figs compote with vanilla and steamed with walnuts biscuit

❧ ❧

Crème de courge de Naples, magret fumé par nos soins et châtaigne

Cream of pumpkin from Naples, smoked duck breast made by the chef and chestnut

LES PLATS

Médaille de lotte rôtie, artichaut bouquet, céleri rôti et jus corsé

Roasted monkfish medallion, artichoke, roasted celery and strong juice

❧ ❧

Aiguillettes de Saint-Pierre, navet boule d'or glacé au jus, fricassé de cèpes et jus de viande (suppl 5 €)

John Dory Aiguillettes, iced turnip in juice, fricassee of cep mushrooms and gravy juice (suppl 5 €)

❧ ❧

Filet de bœuf rôti, tarte à l'échalote, écrasé de pommes de terre et jus de bourguignon*

Roasted beef fillet, shallot tart, crushed potatoes and bourguignon juice

❧ ❧

Demi-magret, betterave jaune rôtie, butternut et sauce thaï

Half duck breast roasted, yellow beetroot, butternut and thai sauce

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

LES DESSERTS

Dulcey Pomme Granny Smith (Chocolat blond, pomme Granny Smith)

Dulcey Granny Smith Apple (Blond Chocolate, Granny Smith Apple)

La Citron Amande (financier, citron confit)

Lemon Almond (french almond cake, lemon confit)



**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