

- LA CARTE DU CHEF HUGO LONGIS -

LE PORT DU MASQUE EST OBLIGATOIRE POUR VOUS RENDRE

AUX TOILETTES OU A LA RECEPTION

WEARING MASK IS OBLIGATORY TO GO TO TOILET OR RECEPTION

LES ENTREES

Espadon en deux façons : en tataki et en gravelax, mesclun, wasabi et radis daïkon
Swordfish in two ways: in tataki and gravelax, mesclun, wasabi and radi daïkon

❧ ❧

Terrine de foie gras, confit de fraises
Foie gras terrine, strawberries confit

❧ ❧

Millefeuille de crabe, rémoulade de choux fleur et vinaigrette kiwi gingembre *
Crab millefeuille, cauliflower remoulade and kiwi ginger vinaigrette

LES PLATS

Escalopes de foie gras, pâte de dattes aux fruits secs, figues rôties et jus réduit
Foie gras escalopes, date paste with dried fruits, roasted figs and reduced juice

❧ ❧

Filet de boeuf, écrasé de pommes de terre à la noisette, sarrazin et jus corsé
Beef tenderloin, crushed potatoes with hazelnuts, buckwheat and full-bodied juice

❧ ❧

Filet de bar snacké, nouilles sautées aux petits légumes et soupe de coco
Searched bass fillet sautéed noodles with vegetables and coconut soup

❧ ❧

Médailon de lotte rôti, potimarron rôti et artichaut poivrade
Roasted monkfish medallion, pumpkin and pepper artichoke

❧ ❧

Assiette de fromage - 8.50 €

LES DESSERTS

Délice Abricot Thym

Apricot Thyme Delight

QR QR

Le Duo Chocolat Pamplemousse

The Chocolate Grapefruit Duo

QR QR

Le Figue Amandes

The Fig Almonds



**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