

LE ROCH
LA CARTE
RESTAURANT

Origine Viande : France, Allemagne / Origine Poisson : Atlantique Nord
Si vous avez un régime alimentaire particulier ou allergie, merci de le signaler à notre Maître d'hôtel. Les allergènes sont répertoriés dans un classeur qui peut être mis à votre disposition.

GRIGNOTAGES

| | |
|---|----|
| Fromage frais comme une cervelle de Canut • pain grillé | 6 |
| Concassé de fèves et olives de Kalamata marinées | 6 |
| Crème d'avocat au citron vert • feta Límnos AOP • gressins crétois | 9 |
| Arancini à l'anguille fumée | 9 |
| Palourdes « bio » de l'île de Chaussey gratinées au beurre d'orange | 12 |
| Palette « Iberico de Belotta » | 14 |

ENTREES

| | |
|--|----|
| Asperges blanches mimosa • crème de persil • bouillon au miso | 15 |
| Comme un pied de veau croustillant aux pistaches • yaourt au cresson • salade piquante | 15 |
| Gambero Rosso au jus de jasmin • agrumes confits • mélisse | 16 |
| Burrata • crème d'artichaut • vinaigrette tartuffon et noisettes | 16 |
| Tartare cœur de rumsteak au couteau • Kaskavali • amandes fumées • marinade corsée | 17 |

PLATS

| | |
|---|----|
| Ravioles de ricotta et abricots confits • jus réduit de céleri | 24 |
| Lieu jaune en croûte de chorizo • asperges vertes rôties • écume de sauge | 28 |
| Saint-Pierre nacré à l'huile de vanille • petit pois • fèves • Granny Smith | 32 |
| Carré d'agneau du Quercy laqué au soja • citron confit • polenta croustillante aux câpres • mendiant | 30 |
| Noix d'entrecôte « black angus » Argentin maturée 44 jours • pomme boulangère • aillet pickles • béarnaise au raifort | 38 |

GOURMANDISES

| | |
|---|----|
| Ananas poché au bouillon de citronnelle • crémeux vanille • glace Mount gay - muscovado | 12 |
| Palette de fruits de saison et sorbet | 12 |
| Fromage du moment | 12 |
| Selection de Pâtisseries Hugo & Victor | 14 |