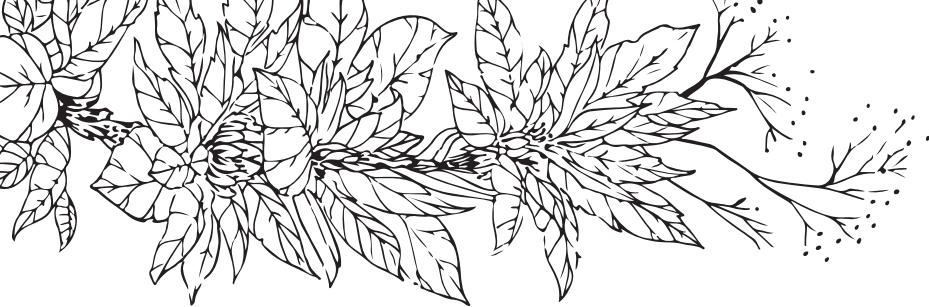


LE POTAGER DU ROCH





MENU DÉJEUNER



ENTRÉES

Salade de quinoa, copeaux de légumes et chips d'épeautre
Quinoa salad, spelt and crispy vegetables

Gaspacho de concombre et mélisse
Cucumber and lemon balm gazpacho

PLATS

Risotto de riz noir, émulsion lait de soja
Black rice risotto, soy milk emulsion

Bavette, purée de pommes de terre, jus à l'olive
Flank steak, mash potatoes, olive juice

DESSERTS

Tartelette abricot, glace au romarin
Apricot tartlet, rosemary ice cream

Soupe froide de fraise
Cold strawberry soup

Entrée - plat ou plat - dessert 35
Entrée - plat - dessert 41

LA CARTE DU POTAGER



ENTRÉES

Salade de tomates, burrata 22

Tomato salad, burrata

Tartare de maigre 21

Lean fish tartare

Mesclun du jardin, crumble aux herbes fraîches 17

Garden's mesclun, fresh herbs crumble

Carpaccio de melon, brousse 19

Melon carpaccio, fresh goat cheese

PLATS

Filet de Daurade grillé 41

Grilled bream filet

Volaille à la plancha 39

Grilled poultry

☞ Avec 3 choix du potager selon les inspirations du chef

Served with 3 choices from the vegetable garden

Artichauts, aubergines, brocolis, courgettes, petits pois, pommes de terre, fenouil

Artichokes, eggplants, broccolis, zucchini, peas, potatoes, fennel

☞ Et un choix d'assaisonnement

And 1 choice of seasoning

Concassé d'olives, sauce vierge, jus végétal aux herbes

Olive crumble, sauce vierge, herbs green juice

PROPOSITIONS VÉGÉTARIENNES

Courgettes grillées, petit pois et jus aux herbes 29

Grilled zucchini, peas and herb juice

Ravioles courgettes et basilic, émulsion au parmesan 32

Basil and zucchini's raviolis, parmesan emulsion

DESSERTS

Cigare framboise, sorbet framboise 12

Raspberry cigar, raspberry sorbet

Tartelette fraise et verveine 13

Strawberry and verbena tartlet

Les sorbets Fruttini By Mo : fraise, passion, poire, kiwi, citron verveine 17

Fruttiny By Mo ice cream : strawberry, passion fruit, pear, kiwi, lemon verbena

Charlotte aux pêches 12

Peach Charlotte

