



LE ROCH  
**RESTAURANT**

BAR AND MORE

# Menu des Fêtes / Holiday Menu

Entrée, plat, dessert

Starter, main course, dessert

60€

## ENTRÉES / STARTERS 22€

### MARBRÉ DE FOIE GRAS DE CANARD / MARBLED DUCK FOIE GRAS

à la baie de Batack, poire au vin chaud et crouton de pain d'épices  
Batack berry flavoured, red wine poached pear, ginger bread toast

OU / OR

### BOUILLON D'OIGNONS AU VIN JAUNE / ONIONS AND YELLOW WINE BROTH

croque gratiné au vieux comté et à la truffe noire  
grilled matured comté and black truffle toast

## PLATS / MAIN COURSES

### CHAPON DE MARLAT / MARLAT CAPON 34€

rôti aux noisettes et champignons, gratin à ma façon, sauce au tartuffon  
roasted with hazelnuts and mushrooms, my style gratin, black truffle cream sauce

OU / OR

### QUEUE DE LOTTE / MONKFISH TAIL 38€

rôtie au beurre de curcuma, risotto aux coquillages, condiment au gingembre  
roasted with turmeric butter, shellfishes risotto, ginger condiment

## DESSERTS 12€

### MONT-BLANC

aux myrtilles et marrons / blueberry and chestnut flavoured

OU / OR

### BÛCHE / YULE LOG

aux fruits exotiques / exotic fruits flavoured

# Grignotages / Snacks

## MESCLUN A LA VINAIGRETTE 8€

Mixed leaf salad, vinaigrette dressing

## SARDINES «CONSERVAS DE CAMBADOS» 12€

Mesclun de salade / Mixed leaf salad

## RILLETTE DE CABILLAUD ET SAUMON FUMÉ AU CITRON CONFIT 12€

### COD AND SMOKED SALMON RILLETTE WITH CANDIED LEMON

accompagné de pain grillé / served with toasted bread

## BRILLAT-SAVARIN À LA TRUFFE NOIRE / WITH BLACK TRUFFLE 16€

affiné par nos soins / home made aged,  
Mesclun de salade / Mixed leaf salad

## ASSIETTE DE CHARCUTERIE DE LA MAISON MONTALET / COLD CUTS 18€

Mesclun de salade et cornichons / Mixed leaf salad and pickled gherkins

## SAUMON FUMÉ DE NORVEGE / NORWAY SMOKED SALMON 24€

Mesclun de salade et condiments / Mixed leaf salad and condiment

## CAVIAR OSCIÈTRE PRESTIGE (30GR) 65€

accompagné de blinis et condiments / served with blinis and condiments

## SALADE CÉSAR / CAESAR SALAD 19€

Poulet et anchois marinés, pamesan, romaine  
Marinated chicken, anchovy, Parmesan cheese, salad

## CLUB SANDWICH 19€

bacon, olives de kalamata, poulet, raifort, oeuf  
bacon, Kalamata olives, chicken, horseradish and egg

## PENNE À LA BOLOGNAISE ET COPEAUX DE PARMESAN 19€

Penne pasta bolognese style, Parmesan cheese shavings

## CROQUE-MONSIEUR AU VIEUX COMTÉ 19€

Grilled cheese and ham sandwich

## LE PLAT DU CHEF (SELON ARRIVAGES) / SPECIAL OF THE DAY 24€

## MOUSSE AU CHOCOLAT NYMGBO, ÉCLATS DE NOISETTE CARAMÉLISÉES 12€

Nymgbo chocolate mousse, caramelized hazelnuts

## SALADE DE FRUITS FRAIS 12€

Fresh fruit salad