



## Le domaine des **Roches**

### Entrées

<i>Foie Gras de Canard des Landes cuit au torchon</i>	15 € *
<i>Carpaccio de Saint Jacques Kumquats, Yuzu confit, betterave Chioggia</i>	14 €*
<i>Crumble d'Escargots, compotée acidulée et beurre persillé</i>	15 € *
<i>Saumon fumé, crème de Raifort, blinis d'avoine</i>	13 €

### Poissons

<i>Bar rôti petit bateau à la Réglisse, Légumes fanes glacés</i>	22 €
<i>Sole poêlée meunière, risotto d'Asperges et Pistou</i>	28 € **
<i>Blanc de Turbot des Côtes Bretonnes, fricassée d'Endives aux Agrumes</i>	28 € **

### Viandes

<i>Cœur de filet de Bœuf Charolais, Légumes du moment, crémeux Wasabi</i>	26 € **
<i>Côte de Veau de lait épaisse, pomme Anna, shitakés déglacés au saké</i>	26 € **
<i>Tartare de Bœuf préparé classic, frites</i>	22 €
<i>Magret de Canard, Glacé à la Cerise, Gratin fondant</i>	21 €

### Fromage

<i>Assortiment de fromages et petite salade</i>	10 €
---	------

### Desserts

<i>Moelleux mi-cuit au chocolat, glace Chocolat blanc</i>	10 €
<i>Profiterole Vanille, nappage Chocolat chaud</i>	10 €
<i>Baba au Rhum classique</i>	10 €
<i>Sorbet Cassis Vodkà</i>	10 €
<i>Le café gourmand des Roches</i>	9 €

## *Changement de plats quotidiennement*

### Formules

*Choix dans les plats de la Carte*

<i>Menu (Entrée /Plat /Dessert)</i>	32 €
<i>Menu (Entrée /Plat /Fromage /Dessert)</i>	37 €
<i>Servi seulement en semaine</i>	
<i>Midi sur le Pouce (Entrée /Plat ou Plat /Dessert)</i>	22 €
<i>Menu du Jour (Choix du Chef)</i>	28 €

\* Supplément 3 € par plat

\*\* Supplément 5 € par plat