

L'AUBERGE DE LA ROCHE

Menus et carte :

Menu du marché, midi et soir (sauf we) 23 €

Menu découverte Entrée, plat, dessert 30,50 €

Entrées :

Le tourteau : Chair de tourteaux, poivrons, fenouil doux, crème de fenouil.

Le risotto : Risotto aux bulots cuisinés.

Le foie gras : Marbré de foie gras et pintadeau confit.

Plats :

La raie : Aile de raie pochée, tombée de choux pointus, béarnaise liquide.

Le cabillaud : Dos de cabillaud, écrasé de pommes de terre à l'olive noire, jus de crustacés.

Le lard : La fameuse tranche de lard moelleuse, carottes, sauce soja.

Le bœuf : Pièce de bœuf poêlée, mousseline de panais et champignons, jus de viande maison.

Desserts :

Le chocolat : Coque chocolatée aux fruits rouges, glace vanille, coulis de chocolat chaud.

Le macaron : Macaron revisité, crème chiboust au Cointreau, ananas.

Le crémet : Crémet d'Anjou au kiwi.

Menu Gourmet Entrée, plat, dessert 39,50 €

Entrées :

Le foie gras : Foie gras mi-cuit à l'Aubance, gelée passion infusée au café, toasts tièdes.

Le saumon : Saumon fumé maison servi en tranches épaisses, tombée de poireaux, crème fumée.

Plats :

Les ris de veau : Ris de veau à la crème d'herbes, pleurotes (+ 3,50 euros).

Le veau : Tranche de côte de veau, pommes de terre nouvelles confites, jus de veau aillé.

La lotte : Lotte rôtie, petits légumes et sauce homardine.

Desserts :

Le délice de la Roche (dégustation 6 desserts)

ou

Desserts au choix à la carte.