

Les Roches Classics

Entrées

Terrine de foie gras maison et compote d'oignons
Tomates à la mozzarella di bufala
Ecrevisses en marinade de piment doux, estragon et jus de lime
Escargots en coquilles au beurre et fines herbes (6 escargots)
Velouté de céleri

Plats

Boeuf Bourguignon (origine France)
Magret de canard poêlé et son sauce aux agrumes
Filet de pigeon rôti avec son jus
Lotte rôtie avec sa croûte au lard fumé
Noix de Saint-Jacques poêlées et compote d'oignons
Ravioli à l'aubergine et ricotta

Fromage

Sélection de fromages de Bourgogne

Desserts

Soupe de fraises avec des morceaux de meringue et sa crème glacée à la vanille
Juste-cuit au chocolat, glace vanille
Poire pochée au vin rouge, pain d'épice et glace vanille
Panna cotta à la rhubarbe
Tarte au citron d'agrumes confits et sorbet pamplemousse
Tarte aux pommes façon tatin, glace vanille