

# ROCHECHOUART

## MENU DÉJEUNER

ENTREE / PLAT  
ou PLAT / DESSERT  
22

PLAT UNIQUE  
18

ENTREE / PLAT /  
DESSERT  
28

### ENTRÉES

Salade César  
Œuf poché, crème d'asperges  
Artichaut vinaigrette  
Rillettes de poisson, toast

#### SUGGESTIONS

Huitres n°2 Fines +4  
Ile aux moines, par 6

Paté en croûte +4  
Par nos soins

### PLATS

Steak tartare, frites maison  
L'original cordon bleu, salade  
Cabillaud, légumes verts de saison  
Saumon grillé, purée maison  
Tian de légumes, chèvre frais

#### SUGGESTIONS

Foie de Veau à la Vénitienne + 7  
Oignons aigre doux,  
salade d'herbes, purée maison

Risotto à la milanaise +10  
Servi crémeux, lié à la moelle et safrané

### DESSERTS

Crème brûlée  
Profiterole, sauce chocolat  
Pomme au four, glace  
Sorbets & Glaces  
Sorbets : Chocolat, Framboise, Citron-menthe  
Glaces : Vanille, Pistache, Café

#### SUGGESTION

Le fameux gâteau de crêpes  
Crème anglaise vanillée  
+6

### LES VINS

#### ROUGES

VERRE 12CL / BOUTEILLE

Menetou-Salon Domaine Gilbert - 2020 ..... 8 / 48  
Belle finesse mais structuré, arômes fruits rouges

Crozes-Hermitage «La mûle noire» Jaboulet - 2020 ..... 12 / 50  
Syrah soyeuse et tannins fins, belle longueur

Hautes-côtes de Beaune «Les Perrières» Domaine Girard -2021 ..... 14 / 59  
Fruits concentré, vin solaire, peu tannique

#### BLANCS

Muscadet «Fleur de Gabbro» La Tour Gallus - 2020 ..... 7 / 34  
Fruité et minéral. Légèrement floral

Chablis «vieilles vignes», O. Lecestre - 2021 ..... 10 / 48  
Rondeur, note brioché

Sancerre, Domaine Pascal Jolivet - 2022 ..... 12 / 58  
Fraicheur et tension, notes d'agrumes

