

MENU DES HAUTES ROCHES

ENTREES

Canard col-vert en tourte,
Au foie gras et truffes, « poire tapée » de Rivarennnes aux épices

Ou

Saint-Jacques poêlées,
Légumes de saison, crème au Vouvray et curcuma

PLATS

Lotte rôtie,
Au Colombo, gnocchis de pommes de terre au Chenin,
Sauce au Curry Breton et crème aux œufs de hareng

Ou

Filet de Marcassin,
Aux baies de genièvre, fruits et légumes de saison,
Sauce poivrade

DESSERTS

Citron Jaune en « Trompe l'œil »,
Chocolat blanc, crème glacée au pavot

Ou

« Mocaccino »,
Fondant et croustillant au chocolat noir et café, glace au café

75 €

Entrée, poisson ou
Viande et dessert

95 €

Entrée, poisson,
viande et dessert