

Toute l'équipe du Domaine du Roncemay et son Chef Pascal Guellec
vous souhaitent la bienvenue.

MENU DÉCOUVERTE ÉTÉ

Entrée, Plat, Dessert <i>Starter, Main course, Dessert</i>	40,00 € ttc
Entrée, Plat <i>Starter, Main course</i>	35,00 € ttc
Plat, Dessert <i>Main course, Dessert</i>	35,00 € ttc

Demandez notre Menu Découverte
sélectionné par notre chef
suivant son inspiration
et au fil du marché

Le Chef réalise et crée ses plats en fonction de la saison et du marché.
The Chef creates and elaborates dishes upon market availability and season.



Composez votre menu PRESTIGE « à la carte »
Create your own menu by choosing in our « à la carte » Menu

MENU PRESTIGE ÉTÉ

Entrée, Plat, Fromages et Dessert 55€ ttc
Starter, Fish or Meat, Cheese and Dessert

Entrée, plat, Dessert 45€ ttc
Starter, Fish or Meat, Dessert

Entrée - Plat ou Plat dessert 40€ ttc

~

Menu enfant (Moins de 12 ans) 18€ ttc
Children Menu (Under 12)

Le Chef Pascal GUELLEC

Membre de l'Académie Culinaire de France et disciple d'Escoffier,
propose les plats de sa collection été avec la mise en avant de producteurs locaux.

Member of the Académie Culinaire de France and Escoffier disciple, offers dishes from his SUMMER collection, specially concocted with regional producers.



Prix Nets

LA CARTE

NOS ENTRÉES Starters

Floralie de choux fleurs avec ses pickles et fruits de saison

Cauliflower floral with pickles and seasonal fruit

Terrine de foie gras maison, gelée de cerises, nougatine de fruits secs fumés

Homemade foie gras terrien, cherry jelly, smoked dried fruit nougat

Tartine de radis roses au sandre mariné

Slice of pink radished with marinated pike perch

NOS PLATS Main courses

Poêlée de homard beurre-demi sel sur fond d'artichaut aux algues

Pan-fish lobster semi-salted butter on artichoke background with seaweed

Pièce de bœuf en croûte de poivre doux, crépiau du Morvan

Piece of beef in sweet pepper crust, hash brown of Morvan

Trilogie de canard, magret, cuisse et foie gras, tian du sud

Duck trilogy: breast, leg, foie gras with vegetables tian

Panaché de légumes tièdes saisonniers*

*Mixed seasonal lukewarm vegetables**

ARDOISE DE FROMAGES AFFINÉS Board of Cheese

NOS DESSERTS Desserts

Le chocolat explosif (granité café râpé, mousseux lait chocolat Valrhona, praliné feuillantine, chocolat froid au poivre noir)

Explosive chocolate (grated coffee granita, sparkling chocolate milk, crispy praline, cold chocolate with black pepper)

Dôme framboise à la coriandre mi glacée et rhubarbe à l'hibiscus

Raspberry dome with coriander half frozen, hibiscus rhubarb

Abricot rôti au romarin et crémeux de polenta, opaline caramel poivre de Sichuan

Roasted apricot with rosemary and creamy polenta, caramel tile with Sichuan pepper

*Plat végétarien et sans gluten

Viande Bovine Origine France