

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



## MENU DÉCOUVERTE AUTOMNE

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

Notre Chef vous propose chaque jour une nouvelle création  
à travers son Menu Découverte  
suivant son inspiration

L'entrée du Chef



Le Plat du Chef

Ou

Le filet de truite bio de Prégilbert, mangue et marjolaine,  
tarte fine de navets caramélisés

*Pregilbert organic trout fillet, mango and marjoram, thin caramelized turnip tart*



Le Dessert de notre Chef Pâtissier Mathieu Besset

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 AUTOMNE

Entrée, Plat, Fromages et Dessert <i>Starter, Main course, Cheese and Dessert</i>	55€ ttc
Entrée, plat, Dessert <i>Starter, Main course, Dessert</i>	45€ ttc
Entrée, plat ou Plat, Dessert <i>Starter, Main course or Main Course, Dessert</i>	40€ ttc

## MENU CHAMPAGNE

Entrée, Plat, Fromages et Dessert <i>Starter, Main course, Cheese and Dessert</i>	55€ ttc
Entrée, Plat, Dessert <i>Champagne Menu Starter, Main course, Dessert</i>	45€ ttc
Entrée, plat ou Plat, Dessert <i>Starter, Main course or Main Course, Dessert</i>	40€ ttc
Mets et Champagnes (Entrée, Plat, Dessert) <i>Champagne Pairing</i>	99€ ttc

## Le Chef Pascal GUELLEC

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

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



Prix Nets



## MENU PRESTIGE

### NOS ENTRÉES Starters

Saint-Jacques snackées à la Cazette et son velouté de butternut  
*Snacked scallops with hazelnut and its creamy butternut velouté*

Floralie d'automne, crème de panais, pickles de fruits et légumes de saison\*  
*Autumn floral, parsnip cream and seasonal fruits and vegetables pickles*

Ravioles d'escargots de Bourgogne au parfum de sous-bois  
*Burgundy snails ravioles with underbrush vegetation scents*

### NOS PLATS Main courses

Bar en croûte de noisette et café, purée et lanières de céleri  
*Hazelnut and coffee crusted sea bass, grated and mashed celery*

Déclinaison autour du veau (ris, filet et rognons), gratin de Zitas  
*Declination around the veal (sweetbread, fillet, kidney), Zitas gratin*

Tourte de caille et foie gras aux champignons, timbale d'épinards au citron  
*Quail pie and foie gras with mushroom, lemon spinach cake*

Confit de gigot d'agneau, petits légumes farcis au caviar d'aubergine  
*Leg of lamb confit, small vegetables stuffed with eggplant*

Panaché de légumes tièdes saisonniers\*  
*Mixed seasonal lukewarm vegetables\**

### ARDOISE DE FROMAGES AFFINÉS Board of Cheese

### NOS DESSERTS Desserts

Tarte au chocolat Valrhona, crémeux passion, ganache à la fève de tonka  
*Valrhona chocolate pie, creamy passion fruit, tonka bean ganache*

La poire dans tous ses états  
*Pear Declinations*

La Mandarine glacée, marrons confits et son crémeux  
*Frozen tangerin, mix of candied and creamy chestnuts*

*Panachage possible avec le menu Champagne sans supplément.*

*Mixing possible with the Champagne menu at no extra charge.*

\*Plat végétarien et sans gluten

Viande Bovine Origine France



## MENU CHAMPAGNE

### L'ENTRÉE Starter

Carpaccio et tartare de bœuf charolais aux huîtres Ancelin  
pochées à la gelée de Champagne  
(Champagne Grand Cru « le Longues raies parcelles 276 », Paul Froissart)  
*Charolais-beef carpaccio and tartar with Ancelin oysters poached in a Grand Cru  
champagne jelly*

### LE PLAT Main course

Filet de sole au Champagne, étuvée de jeunes poireaux, légumes croquants  
(Champagne Grand Cru « Le Longues raies parcelles 276 », Paul Froissart)  
*Fillet of sole with a champagne grand cru sauce, young steamed leeks  
and crispy vegetables*

### ARDOISE DE FROMAGES AFFINÉS Board of Cheese

### LE DESSERT Dessert

Gelée de Champagne de Verzenay aux agrumes et croustilles de meringues  
(Champagne Grand Cru « les rochelles parcelle 045 » Paul Froissart)  
*Citrus champagne Verzenay jelly and meringues chips*

## METS ET CHAMPAGNES

Composé de 3 coupes

Brut et Brut Nature non dosé

*Accord étudié avec notre vigneron Paul Froissart afin d'apprécier l'harmonie sur  
les produits iodés, salés et sucrés*

*Panachage possible avec le menu Prestige sans supplément.*

Mixing possible with the Prestige menu at no extra charge.

Viande Bovine Origine France