

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



## MENU DÉCOUVERTE HIVER

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

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.*





Composer votre menu PRESTIGE en choisissant dans la carte  
*Create your own menu by choosing in our « à la carte » Menu*

## MENU PRESTIGE HIVER

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 d'hiver

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



Prix Nets



## LA CARTE

### NOS ENTRÉES Starters

Œuf mollet à 63°, crémeux et tuile de maïs, jus de volaille corsé

*Soft-boiled egg at 63°, creamy and corn tile, full-bodied poultry juice*

Pâté en croûte aux légumes de saison, gelée de truffes de Bourgogne

*Pie in crust with seasonal vegetables, Burgundy truffle jelly*

Barrette de foie gras maison, chutney de betterave

*Bar of homemade foie gras, beet chutney*

Tartare de crevettes aux petits légumes

*Shrimp tartare with small vegetables*

### NOS PLATS Main courses

Filet de canette au sautoir déglacé au vinaigre de xérès et miel, timbale d'épinards

*Snacked duck breast fillet with sherry vinegar and honey, spinach timbale*

Noix de Saint Jacques et carpaccio de betteraves multicolores à la cazette

*Scallops and carpaccio of beets multicolored with hazelnut crust*

Médailлон de veau aux champignons, méli-mélo de légumes

*veal medallion with mushrooms, mixed vegetables*

Escalopine de bar à l'oseille et duo de fenouil cru et cuit

*Sorrel sea bass cutlet and duo of raw and cooked fennel*

Panaché de légumes tièdes saisonniers\*

*Mixed seasonal lukewarm vegetables \**

### ARDOISE DE FROMAGES AFFINÉS Board of Cheese

### NOS DESSERTS Desserts

Crème brûlée à la fève Tonka, praliné amande

*Crème brûlée tonka bean, almond praline*

Emincé d'ananas à la cardamome, sorbet au lait ribot

*Sliced pineapple with cardamom, ribot milk sorbet*

Le pomelos, biscuit amande et bavarois pamplemousse

*Grapefruit, almond and bavarian grapefruit cookie*

Mousseline groseilles framboises géraniums, biscuit et glaçage chocolat praline rose

*Raspberry geranium redcurrant mousseline, biscuit and pink praline chocolate icing*

\*Plat végétarien et sans gluten

Viande Bovine Origine France