

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



## MENU DÉCOUVERTE ÉTÉ

|   |             |
|---|-------------|
| 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.*



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 pickels 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

Bar poché au cèleri croustillant noisette et café

*Poached sea bass with celery and peanut crisp*

Poêlée de homard beurre-demi sel sur fond d'artichaut aux algues (supplément 5€)

*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 feillantine, 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