



# La Roche

## Charmes d'hiver

### Entrées

|                                                          |      |
|----------------------------------------------------------|------|
| Ris de veau, purée de panais aux châtaignes, beurre café | 18 € |
| Poulpe, betterave, consommé de pamplemousse au saké      | 17 € |
| Déclinaison de radis, beurre d'herbes, et toast melba    | 15 € |
| Pomme de terre onctueuse, haddock fumé et oignons frits  | 16 € |

### Plats

|                                                                                         |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Risotto d'épeautre, butternut, tomme de brebis et figues sèches                         | 22 € |
| Truite de Savoie au miso, purée d'oignon et tagliatelles de daïkon,<br>sauce à l'orange | 26 € |
| Cromesquis d'agneau braisé, variation de carottes au carvi                              | 27 € |
| Cabillaud confit à l'huile, butternut, amande et herbes                                 | 26 € |

### Desserts

|                                                                   |      |
|-------------------------------------------------------------------|------|
| Mousse de Beaufort, brume de foin                                 | 12 € |
| Inspiration mandarine, sablé noix de pécan, sorbet anis-mandarine | 12 € |
| Autour du cèpe et du chocolat Guanaja 70%, mousse noisette        | 12 € |
| Textures de kiwi, namelaka ivoire, fraîcheur de thé au jasmin     | 12 € |

