

Plats

Maigre poêlé, Artichauts Poivrade et
Variations d'Oignons Caramélisés 29€

Agneau en Deux Cuissons,
Aubergine aux Algues
et Beurre d'Anchois 30€

Risotto aux Tomates Séchées,
Tapenade d'Olives Noires
et Basilic Frais 24€

Espadon Confit
à l'Huile de Sarriette,
Courgettes couleurs et Kalamansi 30€



Entrées

Coquillages, Tagliatelles de
Pomme de Terre Croustillantes
et Crème Jodée 17€

Textures de Tomate à l'Ail Noir,
Sérac de Vache à la Réglisse
et Fraîcheur de Fenouil 15€

Tartare de Veau, Beaufort
et Noisettes Torréfiées 17€

Ravioles de Gambas
au Mascarpone, Chou-Fleur Rôti,
Bisque Crémée Infusée au
Gingembre et Mélisse 18€

Desserts

Mousse de Beaufort, Brume de Foin	12 €
Chocolat Araguani 72%, Cueillette et Citron Confit	13 €
Comme un Calisson, Melon, Amande et Sabayon Fleur d'Oranger	12 €
Chocolat Dulcey, Crème de Maïs et Glace au Whiskey	12 €
Selection de Fromages Secs Affinés	13 €

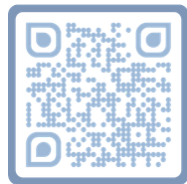
Nos fromages proviennent de la
Coopérative Laitière de Beaufort

Nos chocolats sont élaborés par la
Maison Valrhona

Tableau des allergènes disponible sur demande

Hôtel La Roche, 34 avenue du Capitaine Bulle,
73270, Beaufort, France
+33 4 58 23 02 22

 @hotellaroche



Laissez-nous un avis !