

Menu

NOUVEL AN 2026

Le Jeudi 1er Janvier à midi

**LA MISE EN BOUCHE DE BIENVENUE &
Prosecco parfumé au pamplemousse & litchi**

Gougère scamorza fumée, bresaola,
Parmigiano Reggiano, accras de morue à l'antillaise
& croustillant de gambas sauce tataki

ENTRÉE

Foie gras de canard au torchon & à l'unilatéral
au lait de cèpes blinis & chutney de figue

Cassiolette de raviolis du Royans aux lamelles de truffe
& St Jacques snackées aux baies de rose

Trou normand à la vieille prune & verveine du Jardin

PLAT PRINCIPAL

L'aiguillette de canard poêlé, sauce morille
flambée au Cognac, palet dauphinois
& jeunes pousses de légumes au thym vert

DESSERT

Entremet mangue passion Joconde
noix de coco, espuma, pistache & cacao

MENU COMPLET 75 €
Réservation obligatoire
(whats app 06.80.36.50.85)



NEW YEAR 2026 Menu

On Tuesday, January 1st at noon

WELCOME AMUSE-BOUCHE & Prosecco infused with grapefruit & lychee

Smoked scamorza gougère, bresaola,
Parmigiano Reggiano, Caribbean-style cod fritters
& crispy prawns with tataki sauce

STARTERS

Duck foie gras prepared au torchon & seared on
one side, porcini milk blinis & fig chutney

Royans ravioli casserole with truffle shavings
& seared scallops with rose berries

Normandy-style palate cleanser with old plum
brandy & garden verbena

MAIN COURSE

Pan-seared duck aiguillette, morel sauce flambéed
with Cognac, dauphinoise potato cake
& young vegetable shoots with fresh thyme

DESSERT

Mango-passion fruit Joconde entremet,
coconut, espuma, pistachio & cocoa

La Roquebrunoise

UNIQUE MENU 75€

Reservation is necessary.

(whats app 06.80.36.50.85)



Pianiste
Catelijne Smit

