

LA ROUVRAIE

# Entrées Froides

|                                                                                    |             |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>SALADE MÊLÉE</b>                                                                | 12.- /pers. |
| <b>SALADE CAMPAGNARDE</b><br>Mesclun, lardons, œufs durs, tomates et parmesan      | 17.- /pers. |
| <b>SALADE GOURMANDE</b><br>Salade verte, magret, noix, orange, gésiers de volaille | 18.- /pers. |
| <b>SALADE DE MELON, JAMBON DE PARME ET BURRATA (EN SAISON)</b>                     | 26.- /pers. |
| <b>BUFFET DE 5 SORTES DE SALADES DE SAISON</b>                                     | 18.- /pers. |
| <b>DUO DE TARTARES DE SAUMON FRAIS + FUMÉ</b>                                      | 22.- /pers. |
| <b>TARTARE DE TRUITE ROSE</b>                                                      | 18.- /pers. |
| <b>TARTARE DE THON ROUGE FAÇON THAÏ</b>                                            | 23.- /pers. |
| <b>COCKTAIL DE CREVETTES ET PAMPLEMOUSSE</b>                                       | 18.- /pers. |
| <b>CEVICHE DE NOIX DE SAINT-JACQUES ET CREVETTES</b>                               | 19.- /pers. |
| <b>GRAVLAX DE SAUMON MAISON, CRÈME ACIDULÉE ET MESCLUN</b>                         | 22.- /pers. |

LA ROUVRAIE

# Entrées Chaudes

|                                                                        |              |
|------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>VELOUTÉ DE POTIMARRON ET MARRONS GLACÉS</b>                         | 14.- /pers.  |
| <b>CRÈME DUBARRY ET HUILE DE TRUFFE, POMMES DE TERRE, CHOUX FLEURS</b> | 15.- /pers.  |
| <b>FEUILLETÉ AUX CHAMPIGNONS</b>                                       | 18.- /pers.  |
| <b>VOL-AU-VENT AUX LÉGUMES</b>                                         | 14.- /pers.  |
| <b>RAVIOLIS AUX BOLETS À LA CRÈME DE PARMESAN</b>                      | 16.- /pers.  |
| <b>RISOTTO AUX CHAMPIGNONS</b>                                         | 16.- /pers.  |
| <b>FILETS DE PERCHES MEUNIÈRES AU BEURRE ET CITRON VERT</b>            | 22.- /pers.  |
| <b>CROÛTE AUX MORILLES</b>                                             | 19.50 /pers. |