

Les Roches Fleuries

BAR ET RESTAURANT

L'Ardoise du Marché

uniquement le dimanche midi

MENU AU CHOIX À L'ARDOISE

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
29 €

ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT
25 €



Menu Dégustation

ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Notre Chef Hubert Catteau et son équipe vous suggèrent **un menu en 5 temps**. Laissez-vous guider à travers ses inspirations du marché et de nos montagnes ...

65 €

Accord Mets & Boissons
35 €



La Demi-Pension

**des suppléments peuvent s'appliquer*

ENTRÉE + PLAT + DESSERT « A la Carte »
ou
PLAT « A la Fruitière » + DESSERT « A la Carte »



Suivez-nous



Notre Carte

Nos Entrées

TERRINE DE MONTAGNE, CHUTNEY MYRTILLES, PICKLES	12 €
PETIT POIS, ŒUF 63°C, LARD D'ARNAD	12 €
TRUITE DE NOS LACS, LÉGUMES MARINÉS, SUCRINE, MAYONNAISE FUMÉE	14 €
TOMATES DE PASSY, CHIFFONNADE DE JAMBON DE LA MAISON BAUD, VIERGE AU BASILIC	14 €



Nos Plats

PLAT DU JOUR OU PLAT VÉGÉTARIEN	22 €
SUPRÊME DE VOLAILLE DE BRESSE, HARICOTS VERTS, FREEKEH AUX ABRICOTS SECS	26 €
CARRÉ D'AGNEAU, CAVIAR D'AUBERGINE, COURGETTES, MENTHE DES MONTAGNES	26 €
OMBLE CHEVALIER, CANNELLONI RICOTTA & LÉGUMES VERTS, BOUILLON SAFRANÉ	26 €



Nos Fromages

FAISSELLE (FINES HERBES OU MIEL DE MONTAGNE)	8 €
NOTRE PLATEAU DE FROMAGES RÉGIONAUX (*supp si substitution du dessert DP +5 €)	15 €



Nos Desserts

TARTE FRAISE, RHUBARBE, FLEUR DE SUREAU, GLACE AU YAOURT DU VAL D'ARLY	12 €
ENTREMÉT COCOA VALLEY, GLACE GIANDUJA, FLEUR DE SEL DE GUERANDE	12 €
BABA À LA CHARTREUSE, CHANTILLY VERVEINE	12 €
MONT-BLANC MYRTILLE	12 €



La Fruitière

LA RACLETTE NATURE ou AIL DES OURS (minimum 2 pers.) (*supp DP +12 €)	36 €
LA FONTINA (minimum 2 pers.) (*supp DP +12 €)	36 €
LA FONDUE VIN BLANC ou MONTE BIANCO (minimum 2 pers.) (*supp DP +12 €)	32 €
LE FONDANT D'ARLY	26 €

Nos spécialités sont servies avec un plateau de charcuteries transalpines et de la salade verte.