



**L'ÉPI D'OR**<sup>®</sup>  
L'AUBERGE DE ROCHEHAUT



LA CARTE

# Menu Dégustation

Servi uniquement pour l'ensemble de la table

## L'Aile de raie \*

Effilochée aux herbes fraîches | gelée de concombre et pomme acide  
Crème crue aux algues | tzatzíki

\*\*\*

## Le Bœuf & le Poulpe

Tartare de bœuf Angus & poulpe de roche | wakamé  
Fraicheur de maïs | crumble | émulsion à l'eau de tomates

\*\*\*

## L'Omble Chevalier \*\*

En ballotine | crème de moules | tombée d'épinards  
Groseille à maquereau | gressins de pomme de terre  
Supp. Caviar : 20 € / 10 gr – 55 € / 30 gr

\*\*\*

## Le magret de canard \*

Servi rosé | réduction aux cerises noires | cerises pickles  
Mousseline de cèleri rave | parmentier de cuisses confites

\*\*\*

## L'assiette de fromages (Supp. 16 €)

Sélection de la maison « Formaticus »  
Sirop Charlier | pain aux abricots & noisettes

\*\*\*

## La framboise \*

Biscuit financier | crème diplomate | crumble chocolat blanc  
Gavotte | sorbet glacé à la framboise

Le menu en 3 services 49 € (1 entrée – plat – dessert) (\*)

Le menu en 4 services 65 € (2 entrées – plat – dessert) (\*)+(\*\*)

Le menu en 5 services 85 € (3 entrées – plat – dessert)

Accord mets & vins : 3 verres 28 € / 4 verres 35 € / 5 verres 40 €

En cas d'intolérance alimentaire, merci de le signaler au personnel de salle lors de la commande.

# A la carte

## LES ENTREES...

**La tomate cœur de Bœuf** 23€

« à la croque-au-sel » | tomates cerises pickles | thon rouge  
Sauce vitello | sorbet Green zébra au Kombu | espuma burrata

**Carpaccio de bœuf Simmental** 28€

Préparé comme un gravlax aux poivres sauvages | huile de truffe  
Pesto de roquette | vieux Brugge | câpron | olives Taggiasca

**Le duo croustillant au fromage de ROCHEHAUT** 19€

Croquettes au fromage de Rochehaut | tartare de tomates  
Persil frit | mayonnaise à la moutarde à l'ancienne

**Le filet de dorade** 28€

Saisi sur peau | vierge de légumes tièdes  
Fleur de courgette en tempura | crevettes grises | sauce matelote

## LES PLATS...

**La salade César croustillante** 28€

Filets de coucou de Noirefontaine panés | salade romaine  
Oeuf parfait | croûtons | anchois | sauce César | tomates cerises

**Le filet de bœuf ANGUS BEEF & foie gras de canard** 45€

De notre élevage | foie gras poêlé | sauce corsée à la moelle  
Pommes confites

**Le dos de cabillaud** 34€

Cuit nacré | sauce émulsionnée | crevettes grises  
Ecrasé de patates douces

**Le filet de veau** 36€

Cuit à basse température | sauce Bordelaise | croquettes de Bintjes  
Légumes croquants

## LES DESSERTS...

**L'assiette de fromages** 16€

Sélection de la maison « Formaticus » | sirop Charlier  
Pain aux abricots & noisettes

**L'incontournable Dame Blanche** 16€

Crème glacée à la vanille tournée minute | chocolat Mayata® de la chocolaterie DEREMIENS  
Crème semi-battue | amandes caramélisées

**Le dessert du mois** 16€

**Le moelleux au chocolat** 16€

Chocolat 70% | crème anglaise | crème glacée cassis | Arlette croustillante

Ici, nous aimons partager  
notre goût pour les saveurs  
de notre terroir local.  
Nous puisons dans son vivier  
la diversité et la qualité  
de nos mets.

Pour votre plaisir,  
nous avons choisi de travailler  
et valoriser autant que faire se peut  
les produits de bouche  
de notre région que nous préparons...  
« à notre sauce » !

***Bon appétit !***

Patricia et Michel Boreux, leurs équipes



**L'AUBERGE<sup>®</sup>**  
DE ROCHEHAUT

[www.aubergederochehaut.com](http://www.aubergederochehaut.com)