RESTAURANT
LA CORDERIE ROYALE

Entrées

Le Gravelax de truite 12€
Betteraves marinées au shiso, jus aux herbes

Les ravioles « won ton » 8€
Farcies aux crevettes et champignons, émincé de légumes du moment, bouillon de crustacés

Le toast brioché 8€
crémeux d'échalotes, guacamole au citron vert et mousse de fromage frais

La ballotine de canard au cognac et pistaches 9€
Compotée de raisins Sultana

Plats

La lotte et chorizo comme un cassoulet 26€
Mogettes de Vendée, crème au Noilly Prat, Jus au romarin

Les ris de veau sauce aux morilles 30€
Ecrasé de pommes de terre aux noisettes torréfiées

Le duo de langoustines et lieu jaune 27€
Riz noir vénéré à la mangue et oignons rouge, Velouté au curry breton

La pièce de filet de boeuf 34€
A la plancha, sauce au poivre de kâmpot, Ocas du Pérou et artichauts

Les lasagnes végétariennes 16€
Epinards, comté et ricotta

Fromages

Sélection de fromages affinés de nos régions 8€
Confiture maison

L'authentique Jonchée
Nature 8€
Aux fruits OU au cognac 10€

Le Chabichou du Poitou pané au panko 8€
Chutney de fruits aux épices douces

Desserts

Café gourmand 12 €
Assortiment de nos desserts

Champagne gourmand 17 €
Assortiment de nos desserts

Le tout chocolat 12 €
Moelleux chocolat, brownies, copeaux de chocolat

La panna cotta à la vanille Bourbon de Madagascar 10 €
Aux fruits de saison

Notre Paris-Brest aux noix de Pécan 12 €
Ganache montée au chocolat blanc et praliné

Menu Petit Moussaillon

JUSQU'À 12 ANS

PLAT + DESSERT + SIROP 16€

Aiguillettes de poulet ou filet de poisson, frites

Mousse au chocolat ou boule de glace

Ouvert tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 21h30
Fermeture hebdomadaire les lundis et samedis midi

10 QUAI JOSEPH BELLOT, 17300 ROCHEFORT

05 46 99 35 35