



NOTRE PHILOSOPHIE

La cuisine est un art qui éveille tous les sens. Au Roquentin, elle se veut actuelle, ancrée dans le terroir de notre région.

Le chef Jérôme CHAMOULAUD y apporte une touche de modernité en travaillant des produits de saison et en privilégiant les filières courtes. Les œufs proviennent de l'exploitation bio de Damien LALARDY à St Pierre de Clairac, les différents produits laitiers de la ferme de la SÉOUNE à Beauville, les fruits et légumes des maraîchers environnants. Le canard provient de la ferme du VIGNAL à Castelnaud de Grategambe et est élevé dans le respect de la tradition.

Le chef se renouvelle régulièrement pour vous faire vivre un moment de partage et de plaisir gustatif.

Bonne dégustation

LES MIDIS DE LA SEMAINE (HORS JOUR FÉRIÉ)

BUFFET DE HORS D'ŒUVRE À VOLONTÉ, PLAT, DESSERT 13,50 €

BUFFET, PLAT OU PLAT, DESSERT 11,00 €

Les plats faits maison  sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Prix nets en euros, taxes et service compris



NOS GRANDES ASSIETTES COMPOSÉES

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE 17,90 €

SALADE, MELON, TOMATE ET BURRATA, CRUMBLE DE LÉGUMES D'ÉTÉ À LA FÊTA, GASPACHO, RIZ PARFUMÉ

ASSIETTE DE TARTARE DE CHAROLAIS 18,90 €

SALADE COMPOSÉE, MELON, LÉGUMES D'ÉTÉ, TARTARE DE BŒUF, FRITES

ASSIETTE DU BOUCHER 23,00 €

SALADE COMPOSÉE, PIÈCE DE BŒUF, POITRINE GRILLÉE, CÔTELETTE D'AGNEAU, FRITES

ASSIETTE DU PÊCHEUR 22,90 €

POISSON DU MARCHÉ, GAMBAS, SAUMON FUMÉ, ANCHOIS, RIZ PARFUMÉ, SALADE, TOMATE, MELON

ASSIETTE DU SUD-OUEST 24,00 €

SALADE COMPOSÉE, MELON, CROUSTILLANT DE CANARD AUX ÉCHALOTTES, TOAST DE FOIE GRAS, GÉSIERS CONFIT, MAGRET SÉCHÉ, COU FARCI, FRITES

Les plats faits maison  sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Prix nets en euros, taxes et service compris



MENU À 28,00 €

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

Composez votre menu en choisissant une entrée, un plat et un dessert dans la carte.
Les tarifs indiqués sont applicables uniquement en cas de choix unique.

LES ENTRÉES

- VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS AUX HUÎTRES POCHÉES 12,00 €
- BRUSCHETTA DE FOIE GRAS POÊLÉ À L'ANANAS 14,00 €
- ROULÉ DE SAUMON FUMÉ, FROMAGE AUX FINES HERBES 11,00 €
- TERRINE DE FOIE GRAS MI-CUIT, CHUTNEY AUX FIGUES 14,00 €

LES PLATS

- CARRÉ D'AGNEAU GRATINÉ À LA FOURME D'AMBERT 17,00 €
- CIVET DE SANGLIER, PURÉE BRESSANE 16,50 €
- ENTRECÔTE À MATURATION OPTIMALE, RÉDUCTION DE BUZET
ET POIVRE DE VOATSIPERIFERY 21,00 €
- MAGRET DE CANARD AUX CLÉMENTINES (À LA CARTE MAGRET ENTIER) 19,00 €
- MÉDAILLON DE LOTTE ENLARDÉ, MUNSTER, SAUGE ET POLENTA 17,50 €

LES DESSERTS

- FONDANT CHOCOLAT À LA CRÈME DE MARRON 7,00 €
- CRUMBLE À LA POMME ET NOIX DE PÉCAN 6,50 €
- PROFITEROLE TOUT CHOCOLAT 7,00 €
- CRÈME BRÛLÉE AU PAIN D'ÉPICES 6,50 €

Les plats faits maison  sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Prix nets en euros, taxes et service compris



POUR LES ENFANTS 12,50 €

ASSIETTE DE HORS D'ŒUVRE
STEAK HACHÉ FRITES OU POISSON DU JOUR
DEUX BOULES DE GLACE OU PROFITEROLE

Les plats faits maison  sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Prix nets en euros, taxes et service compris