

LES ENTREES CHAUDES & FROIDES DE LA TERRE ET DE LA MER

WARM AND COLD ENTREES FROM THE LAND AND THE SEA

Betterave Rouge aux Huiles de Sapin, 28 €
Cœur au Coulant de Kefir & Graines Torrifiées
Red Beetroot in Pine Oil Steam, Kefir Lava Cream and Toasted Seeds

Poêlée de Champignons Sauvages & “Sot l’y Laisse”, 32 €
Royale de Topinambours, Elixir à la Saugé
Wild Mushrooms & “Chicken Oysters”, Jerusalem Artichokes and Sage Elixir

Saint Jacques juste Saisies à l’Huile de Coco, 34 €
Consommé de Tamarin, Curcuma & Combawa
Seared Scallops in Coconut Oil, Tamarind Consommé, Turmeric & Kaffir Lime

Carpaccio de Langoustines aux Fraîcheurs de Clémentine 38 €
et son Opaline Relevée aux Baies Roses
Langoustine Carpaccio with Crisp Clementine and Pink Pepper Spiced Opaline

LES POISSONS, DE NOS MERS ET RIVIERES FISH, FROM OUR RIVERS AND SEAS

Filet d’Omble Chevalier au Pollen d’Aneth, 48 €
Millet, Câpres et Amandes, Crémeux de Courgette
Local Char Fillet, Dill Pollen, Zucchini Cream, Almonds, Capers and Millet

Turbot Brioché, 50 €
Tombée d’Epinards au Parfum de Thé Noir & Noisettes Grillées
Turbot Fillet on a Brioche Crust, Black Tea Spinach & Roasted Hazelnuts

Dos de Maigre Roti, 48 €
Broccoletti au Miso, Tomates Noires Embeurrées et Jeunes Pousses de Shiso
Roasted Mulloway, Miso Broccolini, Heirloom Tomatoes and Young Shiso

LES VIANDES DE NOS CAMPAGNES MEAT FROM OUR COUNTRYSIDE

Noix de Veau de Lait & Pomme Grenade, 54 €
Ris en Cromesquis et Racines Fondantes aux Raz al Hanout
Milk-Fed Veal & Pomegranate, Sweetbread Cromesquis and Raz al Hanout Roots

Filet de Canette au Poivre de Kampot, 52 €
Légumes d’Hiver Glacés et Jus à la Bergamote
Young Duckling Filet, Kampot Pepper, Glazed Sand Carrots, Kohlrabi & Bergamot Jus

Le Filet de Bœuf Fumé aux Epices, 58 €
Duo d’Amandine, Cavalò Nero, Champignons Shimeji et Jus au Porto
The Beef Filet Smoked with Spices, Amandine Potatoes, Cavalò Nero, Shimeji Mushrooms and Port Jus

LES VACHES, LES CHEVRES ET LES BREBIS AUX PATURAGES THE COWS, GOATS AND SHEEP IN THE MEADOWS

Tartelette Tiédie au Bleu de Savoie, 20 €
Herbes Fines, Noix de Grenoble en Pickles et Vincotto
Local Blue Cheese Warm Tartelette with Fresh Herbs, Pickled Grenoble Walnuts and Vincotto

Sélection de Fromages Affinés et ses Condiments Maison
Our Selection of Fine Cheeses and Homemade Condiments

LES PLATS SIGNATURES DE LA TABLE DU SAINT ROCH SAINT ROCH SIGNATURE DISHES

*Il est préférable de commander 24h à l’avance pour 2 personnes minimum
We recommend ordering 24 hours in advance for 2 persons minimum*

Pelmenis de Bœuf, Copeaux de Truffe et Crème d’ Ail Confit, 32 €
Salade de Roquette et Vieux parmesan
Beef Pelmenis, Truffle Shavings and Confit Garlic Cream Rocket Salad and Aged Parmesan Salad

Le Potimarron Rôti sur Sel, 38 €
Petits Légumes au Gingembre & Emulsion Laksa
The Pumpkin, Salt Roasted Ginger Spiced Vegetables & Laksa Emulsion

Bar de Ligne Entier en Croûte de Sel aux Algues, 60 €
Tian de Légumes Méditerranéens & Olives Taggiasche
Whole Wild Sea Bass Baked in Seaweed Salt Crust Mediterranean Vegetables Tian & Taggiache Olives

Longe de Thon Rouge “Retour des Isles” 58 €
Riz Sauvage au Lait de Coco & Condiments Tahitiens
Red Tuna “Ode to the Islands” Coconut Wild Rice & Tahitian Condiment

Epaule d’Agneau de 8h, Confité à l’Ail et au Thym 64 €
Pommes Duchesse, Cocos de Paimpol et Jus d’Agneau à l’Echalote
8-Hour Lamb Shoulder, Confied with Thyme and Garlic Pommes Duchesse, Winter Root Vegetables and a Shallot’s Lamb Jus

Le Bœuf Wagyu Marbré “On the Roch” 82 €
Blettes Argentées, Trésor de Moelle et Jus Truffé
Marbled Wagyu Beef “On the Roch” Silver beets, Bone Marrow Treasures and Truffle Jus

Le Baba Flambé aux Fruits Exotiques et Rhum Arrangé 26 €
Flamed Rum Baba with Exotic Fruits and Homemade Shrub Liquor

DESSERTS 20 €

Le Calisson d’Aix à notre Façon,
Variation d’Amande et Pamplemousse
The “Calisson d’Aix” our Way, Almonds and Grapefruit Variations

Chocolat Grand Cru au Poivre de Sancho,
En Nuance de Textures et Sorbet Cacao
“Grand Cru” Chocolate, Creamy Textures of Sancho Pepper & Cacao Sorbet

L’Avocat dans son Jardin de Sésame,
Citron Vert et Noir, Velours et Caviar
The Avocado on a Sesame Bed, Black & Green Lime Velvet

Le Mariage du Cassis et de la Violette
Blackcurrant & Violette Harmony

Prix nets en euros/Service inclus

Prices are in Euros/Service Included

Viande : Origine Européenne et Australie/All meats are of European and Australian Origin