

Bienvenue au Roye Gourmet, chez Philippe chef de cuisine et Aline son épouse à votre attention !

Notre carte

Les entrées

- 10 € Carpaccio de bœuf (100 grs) pesto et tout le tralala.
- 10 € Carpaccio de saumon pesto (Salmo Salar de Norvège)
- 10 € Pâté en croûte pintade et morilles de la maison BOLARD à Saint Amour
- 10 € Risotto à la courgette et sa Tuile craquante au fromage
- 10 € Tête de veau poêlée meunière, posée sur sauce brune ou en pot au feu gribiche
- 12 € Tataki de thon et sa mayo !
- 12 € Gravlax de saumon (c'est comme du saumon fumé, mais ce n'est pas fumé !!!)
- 14 € Tombée de pleurotes, œuf poché et foie gras
- 16 € Notre foie gras traditionnel maison, confiture d'oignons

Les plats

- 20 € Crémeux de pâtes FAGOTTINI , crème de truffes, œuf poché et tuile de fromage au lard
- 20 € Tartare de bœuf traditionnel préparé par nos soins
- 20 € Gourmandise de carpaccio (200 grs) de bœuf pesto
- 20 € Effiloché de confit de canard aux champignons, chiquette de foie gras
- 20 € Pot'je vlesch à notre façon aux trois viandes (veau poulet lapin)
- 20 € Tête de veau en pot au feu, sauce gribiche ou poêlée posée sur sauce brune
- 20 € Poisson gourmand du moment, voir tableau
- 20 € Tartare de bœuf coupé au couteau
- 24 € Poisson gourmet du moment, voir tableau
- 25 € Belle pièce gourmande de faux filet racé (HAUT DE FRANCE) sauce poivrade
- 32 € Filet de bœuf au poivre, flambé en salle sous vos yeux

Accompagnement à votre convenance :

Pommes allumettes **ou** Patates grenailles sautées au thym **ou** salade verte **ou** risotto de chou-fleur

Dessert voir au tableau

