



Formule Groupe 15 personnes minimum

Entrée, poisson ou viande, fromage et dessert

Kir, vin et café compris

32 €

Tarte fine, lieu fumé, fromage frais, pomme verte

Ou

Salade du Rochetoirin

Verte, œuf mollet, dés de jambon, tomme bleue du village sur toast et noix



Ballotin de volaille, farce fine aux champignons, flan de pleurotes

Ou

Soufflé chaud de lieu noir, pastilla de légumes

Ou

Cuisses de grenouilles persillade

Accompagnement de saison



Fromage blanc du village à la crème



Entremet tout citron, biscuit moelleux, pailleté feuilletine et mousse

Ou

Cube choc noir, cœur choc lait crémeux

Notre cuisine est fabriquée maison avec des produits frais

Restaurant Le Rochetoirin - 04 74 97 60 38 - lerochetoirin@wanadoo.fr

10 route du village – 38110 ROCHETOIRIN

Merci de donner le choix des plats minimum dix jours avant la date du repas

(Tout repas commandé mais non annulé sera facturé. Tout désistement de moins de 48 heures à l'avance sera facturé à hauteur de 40%)

Pour le déjeuner, la salle doit être libérée à 16h30 maximum. Pour le dîner, le restaurant ferme ses portes à 1h00



Le Tradi

Formule Groupe 15 personnes minimum

Entrée, poisson ou viande, fromage et dessert 35 €

Entrée, poisson et viande, fromage et dessert 40 €

Kir, vin et café compris

Assiette de saumon fumé par nos soins, crème citron ciboulette

Ou

Tartine du Périgord : foie gras, magret fumé, haricots verts



Dorade Royale à la plancha, Tatin de légumes confits, vinaigrette tiède

Ou

Cuisses de grenouilles persillade, accompagnement de saison



Pavé de bœuf, sauce au vin rouge ou aux morilles (suppl. 2 €), gratin dauphinois



Fromage blanc du village à la crème

ou

Assiette de fromage sec



Dans une verrine, sablé Breton, crème mascarpone, fruits et coulis du moment

Ou

Omelette norvégienne (minimum 5 personnes)

Notre cuisine est fabriquée maison avec des produits frais

Restaurant Le Rochetoirin - 04 74 97 60 38 - lerochetoirin@wanadoo.fr

10 route du village – 38110 ROCHETOIRIN

Merci de donner le choix des plats minimum dix jours avant la date du repas

(Tout repas commandé mais non annulé sera facturé. Tout désistement de moins de 48 heures à l'avance sera facturé à hauteur de 40%)

Pour le déjeuner, la salle doit être libérée à 16h30 maximum. Pour le dîner, le restaurant ferme ses portes à 1h00