

Bienvenue chez Romy

Découvrez la cuisine contemporaine de la chef Romy. Elle donne aux saveurs les plus pures de la saison une tournure unique, toujours dans le respect des produits locaux.

Bon appétit !

ENTRÉE - PLATS

- FROMAGE -

DESSERT

€67

* +4 euros pour ris de veau et canard sauvage

ENTRÉE -

PLATS - DESSERT

€55 (+€5 SI FROMAGE)

* +4 euros pour ris de veau et canard sauvage

SUIVEZ-NOUS



@restaurantromy

RESTEZ INFORMÉ GRÂCE À
NOTRE NEWSLETTER



Our Menu

NOS ENTRÉES

AUBERGINE GRATINÉE AU FROMAGE DE CHÈVRE, MIEL
ET CACAHUÈTES TORRÉFIÉES - 21 €

POÊLÉE DE RIS DE VEAU AUX POIRES ET CRÈME DE PANAIS - 26 €*
PORTOBELLO FARCI AUX PERLES DE BLÉ ET CRÈME DE COURGETTE - 22 €

FILET DE DORADE, PANKO AUX RAISINS ET ÉCHALOTES
ET JUNS VINAIGRÉ - 23 €

NOS PLATS

CANARD SAUVAGE, ROULADE DE CÉLERI-RAVE AUX POMMES ET
CHAMPIGNONS - 35 €*
JOUES DE PORC FAÇON ASIATIQUE, ÉCRASÉ DE
POMMES DE TERRE - 31 €

FILET DE CABILLAUD AUX PETITS LÉGUMES, BEURRE CITRONNÉ,
PURÉE AUX OIGNONS - 33 €

LENTILLES, CHAIRE D'AUBERGINE, TOMATES
ET YAOURT GREC - 29 €

NOTRE FROMAGE

ASSORTIMENT DE FROMAGES VAN TRICHT, CONFITURE MAISON ET
PAIN ARTISANAL - 15 €

NOS DESSERTS

CHOU FARCI AUX POMMES GLACE AU LAIT D'AMANDES - 13 €

DÔME VANILLE ET CRÈMEUX CHOCOLAT - 14 €

TIRAMISU AUX FIGUES ET PAIN D'ÉPICES - 13 €

PAVLOVA ANANAS ET CRÈME DE LAVANDE - 12 €

**RENSEIGNEZ-VOUS SUR NOS CAFÉS ET THÉS ACCOMPAGNÉS DE PETITS
DÉLICÉS FAITS MAISON.**

EN CAS D'ALLERGIE N'HÉSITEZ PAS À NOUS PRÉVENIR