



LE ROUF

LES MENUS DE FÊTES AU ROUF

105 allée François Mitterrand,
76 100 Rouen

02 35 15 76 89
· contact@le-rouf.com

A man in a light blue shirt is pouring red wine from a bottle into a glass. The bottle has a label with a QR code and text. The scene is set in a dining room with other glasses on the table.

LES MENUS DE FÊTES

la Salle à manger



dîner du 31 décembre & déjeuner du 1er janvier
Menu en 5 services
deux entrées, un plat, une création fromagère & un dessert · 99 €
accords mets & vins proposés par le sommelier
· 3 verres, 39 € · 5 verres, 59 €
coupe de Bulle offerte à minuit le 31

PREMIÈRE ENTRÉE
CRUDO DE THON, KUMQUAT, BASILIC,
MANDARINE & CAVIAR

•
DEUXIÈME ENTRÉE
FOIE GRAS EN TERRINE À LA CHÂTAIGNE,
BRIOCHE MAISON TOASTÉE

•
PLAT
GAMBAS FLAMBÈES À L'ABSINTHE,
POMME PURÉE AUX AGRUMES,
JUS DE VIANDE À LA RÉGLISSE
OU
RAVIOLES DE BOEUF WAGYU,
POTIMARRON POÊLÉ & MARRON RÔTI,
ESPUMA DE CRUSTACÉS

•
CRÉATION FROMAGÈRE

•
DESSERT
PAIN D'ÉPICE CUBIQUE MANDARINE RÔTIE,
SORBET SAVEUR VIN CHAUD,
CRÈME LÉGÈRE AUX ÉPICES DE NOËL

•
la Salle à manger

NOS OUVERTURES DANS LA SALLE À MANGER

MARDI 24
DÉCEMBRE

OUVERTE LE MIDI
FERMÉE LE SOIR

MERCREDI 25
DÉCEMBRE

FERMÉE
TOUTE LA JOURNÉE

MARDI 31
DÉCEMBRE

OUVERTE
MIDI & SOIR

MERCREDI 1ER
JANVIER

OUVERTE LE MIDI
FERMÉE LE SOIR

la Salle à manger

LES MENUS DE FÊTES

le Salon



dîner du 24 décembre & déjeuner du 25 décembre
Entrée, Plat, Dessert · 55 €
accords mets & vins proposés par le sommelier · 45 €

ENTRÉES

FOIE GRAS POÊLÉ,
BOUILLON PARFUMÉ AU PAIN D'ÉPICE, TUILE CHÂTAIGNE

OU

TATAKI DE THON,
MAYONNAISE TRUFFÉE & NOISETTE TORREFFIÉE

•

PLATS

MÉDAILLON DE VOLAILLE AUX MORILLES,
POÊLÉE FORESTIÈRE, POTIMARRON,
MARRON & TROMPETTE, BISQUE AUX CRUSTACÉS

OU

SAINT JACQUES,
POMME PURÉE TRUFFÉE, BEURRE BLANC À LA VANILLE

•

DESSERT

MANDARINE RÔTIE,
SORBET SAVEUR VIN CHAUD,
CRÈME LÉGÈRE AUX ÉPICES DE NOËL

•

le Salon

dîner du 31 décembre
Cocktail dînatoire servi à table
& une coupe de Bulle offerte à minuit • 109 €

ENTRÉES

- MAGRET FUMÉ À PICORER
- BILLES DE FOIE GRAS À LA NOISETTE
- HUÎTRE CHAUDE, SABAYON AU CHAMPAGNE
- TATAKI DE BOEUF, MAYONNAISE CHORIZO & ABRICOT SEC
- ROULADE DE SAUMON, FROMAGE FRAIS AUX HERBES
- VERRINE D'ESCARGOT, PURÉE DE PANAIS & AIL
- TARTARE DE THON & CRÈME AU YUZU • PÂTÉ EN CROÛTE

PLATS

- RAVIOLE DE BOEUF, POTIMARRON POÊLÉ & MARRON RÔTI, ESPUMA DE CRUSTACÉS
- SAINT JACQUES, POMME PURÉE TRUFFÉE & BEURRE BLANC À LA VANILLE
- MÉDAILLON DE VOLAILLE VARIATION DE PATATE DOUCE, JUS AU VIN JAUNE
- RISOTTO À LA GAMBAS, JUS DE VIANDE À LA RÉGLISSE
- AGNEAU FARCI AU CITRON CONFIT, CAROTTE AU CUMIN

DESSERTS

- FINGER AGRUMES
- BRIOCHE TROPÉZIENNE, PRALINE PIGNON, AMANDE & CRÈME VANILLE
- CRÈME DE MANDARINE & MANDARINE RÔTIE, PAIN D'ÉPICE DE NOËL

le Salon

 LE ROUF

déjeuner du 1er janvier
• 35 €

BUFFET D'ENTRÉES

•

PLAT

**POULET FRITES
À VOLONTÉ**

•

FROMAGE

•

BUFFET DE DESSERTS

•
le Salon

NOS OUVERTURES DANS LE SALON

MARDI 24
DÉCEMBRE

OUVERT
MIDI & SOIR

MERCREDI 25
DÉCEMBRE

OUVERT
MIDI & SOIR

MARDI 31
DÉCEMBRE

OUVERT
MIDI & SOIR

MERCREDI 1ER
JANVIER

OUVERT
MIDI & SOIR

LES MENUS DE FÊTES



dîner du 24 décembre & déjeuner du 25 décembre
deux entrées, un plat au choix & un dessert · 90 €

PREMIÈRE ENTRÉE

FOIE GRAS EN TERRINE À LA CHÂTAIGNE,
BRIOCHE TOASTÉE MAISON

•

DEUXIÈME ENTRÉE

CEVICHE DE SAINT JACQUES,
LÉGUMES DE SAISON CROQUANTS,
VINAIGRETTE TRUFFÉE

•

PLATS

TURBOT NACRÉ, BEURRE BLANC À LA VANILLE
POMME PURÉE TRUFFÉE

OU

FILET DE BOEUF WELLINGTON,
JUS DE VIANDE À LA RÉGLISSE, POÊLÉE FORESTIÈRE,
POTIMARRON, MARRON & TROMPETTE

•

DESSERT

ENTREMET CHOCOLAT POIRE BERGAMOTE,
GLACE AU MARRON & CHOCOLAT CHAUD

•

la Cave



dîner du 31 décembre
deux entrées, un plat au choix, fromage & dessert · 99 €
4 accords mets & vins (8cl) & une coupe de dessert · 60 €
coupe de Bulle offerte à minuit

PREMIÈRE ENTRÉE

FOIE GRAS EN TERRINE À LA CHÂTAIGNE,
BRIOCHE TOASTÉE MAISON

DEUXIÈME ENTRÉE

CEVICHE DE SAINT JACQUES,
LÉGUMES DE SAISON CROQUANTS, VINAIGRETTE TRUFFÉE

PLATS

TURBOT NACRÉ, BEURRE BLANC À LA VANILLE
POMME PURÉE TRUFFÉE

OU

FILET DE BOEUF WELLINGTON,
JUS DE VIANDE À LA RÉGLISSE, POÊLÉE FORESTIÈRE,
POTIMARRON, MARRON & TROMPETTE

DESSERTS

ENTREMET CHOCOLAT POIRE BERGAMOTE,
GLACE AU MARRON & CHOCOLAT CHAUD

la Cave

NOS OUVERTURES DANS LA CAVE

MARDI 24
DÉCEMBRE

OUVERTE
MIDI & SOIR

MERCREDI 25
DÉCEMBRE

OUVERTE LE MIDI
FERMÉE LE SOIR

MARDI 31
DÉCEMBRE

OUVERTE
MIDI & SOIR

MERCREDI 1ER
JANVIER

FERMÉE
TOUTE LA JOURNÉE

LES MENUS DE FÊTES

la Cuisine



déjeuner du 24 décembre
· 35 €

BUFFET D'ENTRÉES
·
PLAT
**POULET FRITES
À VOLONTÉ**

·
FROMAGE
·
BUFFET DE DESSERTS

·
la Cuisine



LE ROUF

NOS OUVERTURES DANS LA CUISINE

MARDI 24
DÉCEMBRE

OUVERTE LE MIDI
FERMÉE LE SOIR

MERCREDI 25
DÉCEMBRE

FERMÉE
TOUTE LA JOURNÉE

MARDI 31
DÉCEMBRE

OUVERTE
MIDI & SOIR

MERCREDI 1ER
JANVIER

OUVERTE
MIDI & SOIR

la Cuisine



LE ROUF

NOS OUVERTURES DANS LE CABINET DE CURIOSITÉ

MARDI 24
DÉCEMBRE

PRIVATISABLE
MIDI & SOIR

MERCREDI 25
DÉCEMBRE

PRIVATISABLE
MIDI & SOIR

MARDI 31
DÉCEMBRE

FERMÉ LE MIDI
OUVERT LE SOIR

MERCREDI 1ER
JANVIER

PRIVATISABLE
MIDI & SOIR

le Cabinet de curiosité

NOS OUVERTURES DANS LE JARDIN

MARDI 24
DÉCEMBRE

FERMÉ
TOUTE LA JOURNÉE

MERCREDI 25
DÉCEMBRE

FERMÉ
TOUTE LA JOURNÉE

MARDI 31
DÉCEMBRE

FERMÉ
TOUTE LA JOURNÉE

MERCREDI 1ER
JANVIER

FERMÉ
TOUTE LA JOURNÉE