



*Alain et Dorothee Bouton  
et le chef Patrick Rougeon  
vous accueillent pour vous régaler  
dans un cadre exceptionnel ...*

*L'horizon  
sans limite...*

*Épicure possède désormais  
son ambassade sur la côte  
vendéenne. Nul ne résisterait au  
plaisir de s'installer au soleil, sur  
cette grande terrasse, devant la mer,  
pour goûter les belles assiettes préparées  
par Patrick Rougeon et sa brigade.*

*Et, si le temps se couvre, la grande salle  
s'ouvre aussi sur ce grand panorama  
maritime. L'océan est également présent  
sur la table, avec de beaux produits de  
la criée de Saint Gilles Croix de Vie.*

*Le terroir n'est pas absent, à vous de  
découvrir ces plats sur la carte  
alléchante de la Grand'Roche.*

*Maître  
Restaurateur*

Association Française des Maîtres Restaurateurs



Disciple d'Escoffier

Restaurant bistronomique

**LA GRAND' Roche**

Bretignolles-sur-Mer



## *Menu Réveillon*

*Mise en bouche*

...  
*Assiette du Pêcheur*

*(6 huitres Vendée Atlantique n°2 et 6 langoustines)  
et son verre de Muscadet S&M sur Lie «La Grange Vieilles Vignes» Domaine Luneau Papin*

ou

*Foie gras en gelée de passion, chutney mangue  
et son verre de Gewurztraminer Spätlese Vendanges Tardives - Domaine Anselmann*

...

*1/2 homard rôti et sa sauce corail*

*et son verre de Saumur Blanc «L'Ingénue» Domaine Des Varinelles*

...

*Trou normand*

...

*Médillons de lotte contisés aux langoustines et son écume*

*et son verre de Meneton-Salon Blanc «Domaine» Domaine Philippe Gilbert*

ou

*Filet de bœuf au jus de cépes, pressé de pommes de terre*

*et son verre de Graves «Château La Fleur des Graves» Château Goudichaud*

...

*Assiette de notre fromager*

...

*Palette de dessert*

17 Avenue de la Grande Roche - 85470 Bretignolles-sur-Mer  
Tél. : 02 51 90 15 21 - [www.restaurant-lagrand-roche.com](http://www.restaurant-lagrand-roche.com)