



Bienvenue au Roannay,

Chaque plat que vous découvrirez ici est le fruit de ma passion pour la cuisine et d'une volonté de mettre en lumière les trésors de notre terroir.

J'ai à cœur de travailler avec des produits locaux et de saison, sélectionnés avec soin, pour créer des assiettes qui marient authenticité, créativité et élégance.

Entre respect des traditions et techniques modernes, mon objectif est de vous offrir une expérience culinaire unique, où saveurs, textures et émotions se rencontrent.

Je vous souhaite un délicieux moment parmi nous,

Mathieu Vande Velde



La Découverte



59,00€

Bouchée végétale

Carottes samba

Truite | Fenouil | Curry

Agneau | Asperges | Harissa mauricienne

Dame blanche

Cannelé

** Verticale de Comté en supplément 20€*

Disponible uniquement le midi ainsi que mercredi et jeudi soir

La Forge



95,00€

Prologue en trois temps

Laitue | Volaille d'Ardenne | Composition maraîchère

Lotte maturée | Pomme de terre confite aux algues
Broccoletti | Sabayon au beurre de tête

Agneau | Oursins | Asperge verte | Harissa mauricienne

Orange Sanguine

Epilogue

** Verticale de Comté en supplément 20€*

Le 1926



135,00€

Prologue en quatre temps

Laitue | Volaille d'Ardenne | Composition maraîchère

Lotte maturée | Pomme de terre confite aux algues
Broccoletti | Sabayon au beurre de tête

Agneau | Oursins | Asperge verte | Harissa mauricienne

Verticale de Comté

Orange Sanguine

Epilogue

Signature



160,00€

Prologue en quatre temps

Laitue | Volaille d'Ardenne | Composition maraîchère

Lotte maturée | Pomme de terre confite aux algues
Broccoletti | Sabayon au beurre de tête

Langoustine | Verjus | Mizuna

Agneau | Oursins | Asperge verte | Harissa mauricienne

Verticale de Comté

Orange Sanguine

Epilogue

La Carte :

Le service à la carte est une expérience différente de celle des menus.

Les entrées ou les plats choisis sont servis accompagnés de plusieurs préparations autour du produit.

Tous nos plats sont disponibles en entrée (premier prix) et en plat (deuxième prix). La carte est uniquement réservée aux tables allant de un à six couverts. Cette dernière est disponible à chacun de nos services à l'exception du vendredi et samedi soir.

King Crabe	46 € 89€
Beurre blanc au verjus	
Asperges vertes	
Carrabineros	58€ 108€
Grille au feu de bois	
Jus de tête et pâte samba	
Ris de veau	42€ 76€
Rôti au sautoir – Asperges blanches	
Sauce béarnaise	
Bar poché	54€ 72€
Petit pois à la française	
Mousseline aux arômes de saison	
Langoustines	38€ 62€
Verjus	
Herbes sauvages	
Bœuf Dry Aged	78€
Béarnaise – Asperges vertes	
Pommes allumettes	
Ris de veau / King Crabe	58€ 108€
Béarnaise	
Herbes sauvages	

La carte :

Fromage	20€
Verticale de Comté	
4 Affinages différents	
Vanille/Chocolat	20€
Dame blanche inversée	
Glace arlequin	
Sabayon chaud à la vanille	
Orange sanguine	20€
Oxalice	
Soufflé	20€
Fruits exotiques	
Sorbet fruits de la passion	
Salade de mangue	