

Cuisine gourmande, légère & aromatique

LES ASSIETTES

- Velouté de châtaigne, raviole de courge, vieux comté
9€
- Cœur de sucrine, suprême de volaille "thaï"
10€
- Jeunes carottes rôties citron bergamote cumin
11€
- Toast avocat citron vert et œuf bio poché, graines de chia grillées
12€
- Omelette blanche frittata, brocoli, ricotta, livèche
12€
- Saumon mariné maison, quinoa, graines de tournesol et canneberge
13€
- Tartare de veau et thon blanc, croquants de levain, huile d'olive fumée
14€
- Burrata crémeuse, feuilles de moutarde, origan
14,50€
- Pluma ibérique, topinambours, bulots vinaigrette "Pedro Jimenez"
18€
- Cocotte de légumes et fruits d'hiver, truffes fraîches de "Richerenches"
22€

LES BELLES PIÈCES À PARTAGER

- Merlan meunière de la Cotinière**
(pour 2 personnes)
48€
- Côte de veau**
(pour 2 personnes)
44€
- Bar en croute feuilleté**
(pour 2 personnes)
58€
- Pintade fermière « Des Grands Champs »**
de Dordogne
(pour 4 personnes)
66€
- La garniture du jour:** Chou rôti, purée de pommes de terre, champignons

MARCHÉ DU JOUR

22€

Amusette salée

*

Bavette de bœuf, gratin de blettes et pleurotes

ou

Daurade, riso, céleri branches, marjolaine et citron confit

*

Café madeleine

FROMAGES & DESSERTS

- Fromages de saison de chez Martine Dubois 11€
- Crèmeux mandarine, gavotte craquante, glace de lait ribot 8€
- Crème brûlée au café, mousse de lait banane 7€
- Pommes "rubinettes" caramélisées, chips de pommes, sorbet shizo 9€
- Le truc au chocolat "Jivara", praliné noisette 9€



Veau : Né, élevé, abattu en France
Bœuf : né, élevé et abattu au Royaume-Uni

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS EN EUROS.
La liste des allergènes est disponible sur demande.

Chef de cuisine
YANNICK LAHOPGNOU

Maison Rostang
RESTAURANT