

Cuisine gourmande, légère & aromatique

LES ASSIETTES

- Potimarron, pamplemousse infusé
à la cardamome
12€
- Toast avocat citron vert et œuf bio poché,
Graines de chia grillées
12€
- Œuf parfait, purée de panais, noisettes
12€
- Omelette blanche frittata, brocoli, ricotta, livèche
12€
- Saumon mariné maison, salade d'épeautre,
houmous
13€
- Tartare de Bœuf assaisonné au nuocmam et
pommes gaufrettes
14€
- Mulet noir mariné, riso aux huitres
15€
- Quasi de veau aux épices et patate douce
17€

LES BELLES PIÈCES À PARTAGER

Merlan de la « Cotinière »
(pour 2 personnes)
48€

Bar en croûte feuilletée
(pour 2 personnes)
68€

Côte de Veau
(pour 2 personnes)
54€

Côte de Bœuf
(pour 2 personnes)
78€

Servis avec nos viandes :
Purée de céleri et Pomme Anna

Servis avec nos poissons:
Courgettes, confiture de tomate au thé
et semoule aux herbes

MARCHÉ DU JOUR

22€

Amusette salée

*

Filet de dorade , fenouil au citron

ou

Bavette d'ailou, pommes de terre
grenailles confites

*

Café madeleine

FROMAGES & DESSERTS

Fromages de saison de chez Martine Dubois 11€

Figue, chiboust au romarin 8€

Soupe de pêche, framboise et verveine 10€

Dessert découverte inspiré du rituel de notre spa Céline 10€

Le truc au chocolat "Jivara", praliné noisette 11€

Veau : Nés, élevés, abattus 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

