

---

Soupe de courge au curcuma, condiment orange	11€
Gnocchis de pomme de terre, beurre céleri mousseux	12€
Velouté de mâche, crème fouettée au cumin	12€
Tarte fine aux champignons, aubergine fumée, jus de viande et vinaigrette	12€
Raviole de butternut et kumquat, bouillon mousseux	13€
Tartare de veau, fenouil et wasabi, graines de sésame	14€

---

Maigre citron, chou pak choï, beurre laurier	24€
Ris de veau, citronnelle, salsifis et panais	30€
Saint Jacques rôties, chou fleur, beurre blanc à la vanille	29€
Poularde fermière à la truffe fraîche Mélanosporum, rutabaga et céleri. Les cuisses croustillantes	32€

---

Fromages de saison de chez Martine Dubois	11€
Poire pochée aux agrumes, sablé Breton	10€
Crêpes Suzette à l'orange sanguine	10€
Pavlova mangue passion, citron vert et sorbet citron	10€
Le truc au chocolat "Jivara", praliné noisette	12€

### Nos belles pièces à partager

#### Turbot en croute feuilletée

(pour 2 personnes)

68€

#### Carré de cochon « Francilin »

(pour 2 personnes)

64€

#### Lotte rôtie aux épices

(pour 2 personnes)

64€

#### Côte de bœuf

(pour 2 personnes)

68€

**Servis avec nos poissons:** Pommes Boulangères, coquillages en vinaigrette, chou fleur au curry

**Servis avec nos viandes :** Déclinaison de chou vert : purée et embeurré

Bœuf : né, élevé et abattu au Royaume uni  
Cochon : nés, élevés et abattus en Espagne  
Veau : né, élevé et abattu au Pays-Bas  
Poularde: né, élevé et abattu au Royaume uni

Chef de cuisine  
**REMI HENAUX**

**Maison Rostang**  
RESTAURANT

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

