

LES ROSES

Seasonally yours

Entrée

Foie Gras Poêlé

Kaki • Butternut • Safran des Vosges

25

Saint-Jacques Sashimi

Vanille de Madagascar • Radis • Beignet de Riz

24

Végétal

Artichaut Barigoule

Tuile de Piquillos • Pickles • Condiment Curry Rouge

19

Butternut au Four

Pleurotes Roses • Soupe Verte • Citron Confit

24



Foie Gras Poêlé

Poisson

Homard de Bretagne

Abricots Lacto-Fermentés • Miso • Girolles

49

Saint-Pierre au Barbecue

Artichaut au Foie Gras • Gnocchi de Carotte • Jus de Viande

39



Homard de Bretagne

Viande

Pigeonneau de Thierry Laurent

Dattes • Poivre de Tasmanie • Chou Vert Farci

38

Faux-Filet de Wagyu « Grade A4 »

Pomme de Terre Ratte • Salicorne • Jus au Dashi

75

Fromage

Chariot de Fromages « Sélection Formaticus »

Chutney • Confiture

16

Dessert

Feuilleté de Cacao Malté

Crèmeux Manjari • Cassis • Sorbet Cheesecake

16

Poire Williams

Biscuit aux Noix • Earl Grey • Gel Yuzu

16



Feuilleté de Cacao Malté