

# LES ROSES

Seasonally yours

## ENTRÉES

### Foie Gras Poêlé & Poule Fermière

Raviole • Petits Pois Grillés • Jus Corsé

26

### Daurade Sauvage

Sorbet Concombre • Kumquat • Caviar Citron

25

### Caviar « Sturia Vintage »

France • Aquitaine • Boîte de 50 g

110

### Chèvre Frais

Crumble Chocolat Blanc • Tuiles d'Herbes • Glace Ouzo

19

## PLATS

### Tourte de Navets & Blettes

Emulsion d'Ail Doux • Miel • Sorbet Estragon

24

### Rouget Barbet Côtier

Carottes Croquantes • Feta • Pignons de Pin

40

### Turbot Poché au Foin

Poireaux Confits • Nori • Jus Lacto-Fermenté

46

### Homard Bleu de Bretagne

Crème de Maïs • Risotto Emulsion d'Oursin • Beurre de Poivron

79

### Filet de Bœuf « Sélection Metzger »

Tourte de Navets • Emulsion d'Ail Doux • Sorbet Estragon

50

### Pluma de Porc Ibérique

Pois Chiche • Artichaut • Paprika Fumé

40

### Faux Filet de Bœuf Wagyu « Grade A4 »

Ratte du Touquet • Betterave • Condiment Petits Pois Wasabi

105

## DESSERTS

### Chariot de Fromages « Sélection Formaticus »

Chutney • Confiture • Crackers Maison

18

### Cerises Griottes Poêlées

Meringue • Verveine • Piquillos Confits

17

### Pêche Plate Crue & Cuite

Crèmeux • Biscuit Vanille • Sorbet Basilic

17

Prix en €, service compris. Les produits des menus peuvent changer.  
Une liste des allergènes est à votre disposition.

À la carte

Menu

Du 06 juin au 27 juillet 2024

**MENU À LA CARTE**

**69 €**

Entrée, plat, dessert

Vendredi & Samedi 79 €

Plat supplémentaire 30 €



CHÈVRE FRAIS



ROUGET BARBET CÔTIER



PÊCHE PLATE CRUE & CUITE

Nous sommes là pour vous  
du jeudi au lundi de 19h00 à 23h00  
et le dimanche de 12h00 à 14h00  
et de 19h00 à 23h00