

LES ROSES

Seasonally yours

Du 30 août au 03 octobre 2024

MENU À LA CARTE
69 €

Entrée, plat, dessert

Vendredi & Samedi 79 €
Plat supplémentaire 30 €

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

+70

Tomates de Sandrine

Confites • Sorbet Basilic Pourpre • Croûton au Beurre

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

Tataki de Pastèque • Tomate Confite • Jus Tranché à l'Huile de Tagète

79

+40

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 »

Pomme de Terre Confite • Kumquat • Girolles

105

+65

DESSERTS

Chariot de Fromages « Sélection Formaticus »

Chutney • Confiture • Crackers Maison

18

Mirabelles de Lorraine Poêlées

Meringue • Verveine • Crèmeux Yuzu

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



DAURADE SAUVAGE



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