

ENTRÉES

Tourte de canard feuilletée	10€
Céviche de daurade, chutney de navets au soja radis croquants et mangue verte thaï	13€
Velouté de petits pois, ricotta & menthe en ravioles	13€
Maquereau en escabèche, pickles d'oignons rouges	14€
Les asperges vertes des jardins de Provence	
*Juste tiédies en vinaigrette aux herbes	15€
*Œuf cuit mollet siphon moutardé	15€
*A l'huile de noisettes, saumon mariné au citron vert	15€

PLATS

Cabillaud snacké à la plancha, ragout de fèves et petit pois, émulsion lait ribot	29€
Fricassée d'encornets, gnocchis de pomme de terre à l'ail des ours, asperges vertes et copeaux de Parmesan	30€
Quasi de veau piqué aux olives Taggiasche, chorizo Asperges blanches des Landes aux épices	33€
Poularde fermière, artichauts poivrade, pommes de terre nouvelles et jeunes carottes	34€
Gratin de macaronis à la crème de homard * Plat signature Maison Rostang	38€

FROMAGES & DESSERTS

Fromages affinés de chez Martine Dubois)	12€
Nage de rubarbe et fraises à l'hibiscus, crème glacée au fromage blanc, sablé Breton	12€
Le Saint Honoré de Rémi	10€
Pavlova mangue / passion, citron vert	11€
Le truc au chocolat Jivara, praliné noisette	12€

PIÈCES À PARTAGER
(2 PERSONNES)

Queue de lotte à la Grenobloise
Boullgour, canneberges et céréales
48€ par personne

Carré gras de cochon Francilin
Pommes Pont - Neuf, cœur de sucrose rôtie
36€ par personne

MARCHÉ DU JOUR

24€

Amusette salée

*

Rouget grondin, purée de cèleri et sauce vierge

Ou

Bavette façon Stroganoff, pommes grenailles

*

Café et pot de crème au chocolat

Dessert carte + 6€

Bœuf : né, élevé et abattu au royaume uni / Cochon, Poularde, canard: nés, élevés et abattus en France
Veau : né, élevé et abattu au Pays- Bas

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

