

ENTRÉES

Burrata crémeuse, tartare de courgettes vertes Olives Taggiasche et tomates confites	15€
Tomates anciennes et fraises au vinaigre Bavaroise basilic frais	13€
Soupe glacée de betteraves rouges et chèvre frais Pommes vertes, grenade et graines de courge	12€
Céviche de daurade, chutney de navets au soja radis croquants et mangue verte thaï	13€
Bonite de Méditerranée mi-cuite, Tzatziki de concombre et gel citron	14€

PLATS

Fricassée d'encornets, gnocchis de pomme de terre à la sauge Chou Kale et salicorne	30€
Filet de rouget barbet à la plancha, cannelloni d'aubergine fumée, jus de bouillabaisse	33€
Onglet de veau au sautoir, girolles et courgettes violon, sauce au beurre noisette	30€
Epaule d'agneau d'Allaiton confite, 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

Fromage affinés de chez Martine Dubois	12€
Nage de rhubarbe et fraises à l'hibiscus, crème glacée au fromage blanc, sablé Breton	12€
Le Saint Honoré de Rémi	10€
Le truc au chocolat Jivara, praliné noisette	12€
Glaces et sorbets maison	10€
Fraises et framboises en soupe glacée, sablé croustillant et crème légère à l'estragon	11€

NOS BELLES PIÈCES
À PARTAGER
(pour 2 personnes)

Bar en croûte feuilleté

Purée de pois chiche au cumin

34€ par personne

Volaille jaune rôtie en crapaudine

Pommes Pont - Neuf, cœur de sucrose rôtie
sauce diable

32€ par personne

