

## ENTRÉES

Soupe glacée de betteraves rouges et chèvre frais Pommes vertes, grenade et graines de courge	12€
Tomates anciennes et fraises au vinaigre Bavaroise basilic frais	13€
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€
Burrata crémeuse, tartare de courgettes vertes Olives Taggiasche et tomates confites	15€

## 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€
Agneau d'Allaiton d'Aveyron cuit fondant, artichauts poivrade, pommes de terre nouvelles et jeunes carottes	34€
Gratin de macaronis à la crème de homard * Plat signature Maison Rostang	38€

## FROMAGES &amp; DESSERTS

Fromages affinés de chez Martine Dubois	12€
Le Saint Honoré de Rémi	10€
Soupe de Fraises et fruits rouges, crème légère à l'estragon	11€
Nage de rhubarbe et fraises à l'hibiscus, crème glacée au fromage blanc, sablé Breton	12€
Le truc au chocolat Jivara, praliné noisette	12€

PIÈCES À PARTAGER  
(2 PERSONNES)

Bar en croute feuilleté  
purée de pois chiche, sésame & cumin  
34€ par personne

Volaille jaune fermière rôtie en crapaudine,  
Pommes Pont - Neuf, cœur de sucrose rôtie  
32€ par personne

## MARCHÉ DU JOUR

24€

Amusette salée

\*

Filet de colin,  
endives braiser, oignons nouveaux

Ou

Poire de bœuf au sautoir,  
déclinaison de carottes

\*

Pot de crème au chocolat  
Dessert carte + 6€

