

ENTRÉES

| | |
|--|-----|
| Maquereau en escabèche, pickles d'oignons rouges | 14€ |
| Céviche de daurade, chutney de navets au soja, radis croquants et mangue verte thaï | 13€ |
| Velouté de petit pois, ricotta et menthe en raviole | 13€ |
| 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

| | |
|--|-----|
| Fricassée d'encornets, gnocchis de pomme de terre à l'ail des ours, asperges vertes et copeaux de Parmesan | 30€ |
| Cabillaud snacké à la plancha, ragout de fèves et petit pois, émulsion lait ribot | 29€ |
| Quasi de veau piqué aux olives Taggiasche, chorizo | |
| Asperges blanches des Landes aux épices | 33€ |
| Poularde fermière, artichauts poivrade, pomme 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€ |
| Pavlova mangue / passion, citron vert | 11€ |
| Le truc au chocolat Jivara, praliné noisette | 12€ |
| Glaces et sorbets maison | 10€ |

NOS BELLES PIÈCES
À PARTAGER
(pour 2 personnes)

Queue de lotte à la Grenobloise
Boullgour, canneberges et céréales
4,8€ par personne

Carré gras de cochon Francilin
Pommes Pont - Neuf, cœur de sucrose rôtie
3,6€ par personne