

Maison Rostang

Nicolas Beaumann



Dîner de la Saint-Valentin

Mercredi 14 février

La grosse langoustine fumée à la marjolaine,
laquée puis gratinée d'un sabayon champagne

Coussinet moelleux de pomme de terre
et caviar Oscière de la Maison Petrossian, beurre blanc au cresson

Le céleri confit et truffe noire,
coulis de mâche et vinaigrette au vieux porto

Le bar confit aux cinq saveurs,
betteraves fumées et crème de raifort

La volaille de Bresse en habit noir,
salsifis rôtis et gel de groseille, sauce Albufera

L'agrume pour se rafraîchir

L'ananas Victoria rôti
Crème glacée noix de coco, fruits de la passion aux épices

Menu en 7 temps
350€ par personne
Hors boissons

Pour réserver :
01 47 63 40 77
reservation@maisonrostang.com
www.maisonrostang.com

