

# PRINTEMPS

NICOLAS BEAUMANN

Maison Rostang

# Carte Printemps 2025

## LES ENTRÉES

<b>BROCHET DU LAC</b> Tendre quenelle et crème de homard, riz soufflé	68€
<b>ASPERGES VERTES DE PROVENCE</b> Cuites au parfum de citronnelle et glacées dans son jus, glace oseille et vinaigrette au curry doux	74€
<b>FOIE GRAS DE CANARD DE LANDES</b> Macéré au thym serpolet et à la menthe puis cuit poché dans un consommé corsé, petits pois croquants et gel de groseille	78€
<b>CAVIAR PERSICUS</b> Moelleux de pomme de terre Agria, cresson et crème fumée	115€

## LES POISSONS

<b>SOLE DE « PETIT BATEAU »</b> Cuite meunière, blanc de blette et pommes acidulées, crème de coquillage au vermouth	89€
<b>HOMARD BLEU</b> Confit dans un beurre de poivre long et citron vert, céleri et homardine	110€

Les plats de la carte peuvent contenir un ou plusieurs des 14 allergènes. La liste précise est disponible sur demande.  
Nos viandes sont d'origine française.

Le restaurant n'accepte pas les paiements par chèque - Prix nets en euros toutes taxes comprises - Service compris

## LES VIANDES

<b>VOLAILLE DE BRESSE</b> Le suprême mariné à l'eau de noix, salsifis à la Reine-des-prés, jus au vin jaune, la cuisse comme un « Mironton »	86€
<b>FAUX FILET DE BŒUF WAGYU «GRADE 5»</b> Cuit au barbecue, la compression « d'autres parties » glacée au jus, carottes des sables et shiso verte	92€
<b>CANETTE AU SANG « À LA PRESSE »</b> Servie pour deux personnes, betteraves cuites dans leur jus et gel aux airelles	88€/pers
<b>NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES DE SAISON</b> DE LA MAISON « ALLÉOSSE »	32€

## LES DESSERTS

<b>RHUBARBE</b> Glacée dans son jus vanillé, délicate crème à la noix de coco, sorbet shiso pourpre	32€
<b>CAFÉ ET CHOCOLAT D'INDONÉSIE 65%</b> Biscuit brownie, crème glacée à la cardamome, sauce amère aux épices	32€
<b>FRAISE MARA DES BOIS</b> Sorbet aux saveurs de marjolaine, crème mentholée et jus réduit aux baies de Siltimur	32€

Les plats de la carte peuvent contenir un ou plusieurs des 14 allergènes. La liste précise est disponible sur demande.  
Nos viandes sont d'origine française.

Le restaurant n'accepte pas les paiements par chèque - Prix nets en euros toutes taxes comprises - Service compris