

# PRINTEMPS

NICOLAS BEAUMANN

Maison Rostang

# Version Originelle

En 7 temps 248 €  
\* En 8 temps 288 € \*

## ASPERGE VERTE DE PROVENCE

Cuite au parfum de citronnelle et glacée dans son jus,  
glace oseille et vinaigrette au curry doux

## CCEUR DE POIREAU

Confit sous la flamme, huître « Belon », crémeux au champagne,  
vinaigrette au vert de poireaux et orange sanguine

## \* CAVIAR PERSICUS \*

Moelleux de pomme de terre Agria,  
cresson et crème fumée

## BROCHET DU LAC

Tendre quenelle et crème de homard

## SOLE DE « PETIT BATEAU »

Cuite meunière, blanc de blette et pommes acidulées,  
crème de coquillage au vermouth

## VOLAILLE DE BRESSE

Le suprême mariné à l'eau de noix,  
salsifis à la Reine-des-prés et jus au vin jaune,

## FRAISE MARA DES BOIS

Sorbet aux saveurs de marjolaine, crème mentholée  
et jus réduit aux baies de Siltimur

## CAFÉ ET CHOCOLAT D'INDONÉSIE 65%

Biscuit brownie, crème glacée à la cardamome,  
sauce amère aux épices

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