

PRINTEMPS

NICOLAS BEAUMANN

Maison Rostang

Version Végétale

En 6 temps 178 €

ASPERGE VERTE DE PROVENCE

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

ARTICHAUT POIVRADE

En velouté de ses feuilles, farce de câpres et d'olives,
huile de marjolaine

CCEUR DE POIREAU

Confit sous la flamme, crémeux au champagne,
vinaigrette au vert de poireaux et orange sanguine

SALSIFIS

Fondants et poires juste enivrées,
velours infusé à la Reine-des-prés, jus au vin jaune

FRAISE MARA DES BOIS

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

RHUBARBE

Glacée dans son jus vanillé, délicate crème à la noix de coco,
sorbet shiso pourpre

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