

# Maison Rostang

Nicolas Beaumann



RÉSERVER

20 rue rennequin 75017 Paris  
[reservation@maisonrostang.com](mailto:reservation@maisonrostang.com)  
01 47 63 40 77



Maison Rostang incarne depuis des décennies la quintessence d'un art culinaire à la française, empreint d'héritage et d'émotion. Sous la direction de Nicolas Beaumann, la maison signe une cuisine d'une précision rare, où chaque assiette raconte une histoire — celle du produit, du geste et de la saison.

Entre tradition et modernité, l'expérience Rostang se vit comme une promenade sensorielle : un dialogue entre mémoire et invention, rigueur et poésie.

La carte d'automne 2025 célèbre la lumière dorée de la saison et l'élégance des produits à leur apogée. Chaque plat se déploie autour d'un équilibre subtil entre intensité et délicatesse, terre et mer, chaleur et fraîcheur.

Les sauces, réductions et jus concentrent l'essence du produit ; les cuissons révèlent la vérité du goût. Rien n'est laissé au hasard, tout est maîtrisé avec l'évidence du geste juste.

## ENTRÉES

### TOPINAMBOUR

En tatin au parfum de bergamote, châtaigne au whisky et sabayon népita

La douceur racinaire et la tension des agrumes : un plat d'automne où la gourmandise s'illumine d'accents herbacés et légèrement fumés.

### COQUILLES SAINT-JACQUES DE «GRANDCAMP»

Laquée à l'armagnac, chou-fleur croquant et jus des bardes comme une bordelaise

La mer et le feu en écho : la délicatesse de la coquille soutenue par un jus corsé, profond, presque charnel.

### BROCHET DU LAC

Tendre quenelle et crème de homard, riz soufflé.

La tradition lyonnaise revisitée dans la soie : texture aérienne, profondeur marine, éclat du riz croustillant.

### CAVIAR PERSICUS

Moelleux de pomme de terre Agria, cresson et crème fumée.

L'iode et la terre en contrepoint : un accord de velours où la fumée dessine la noblesse du caviar.

## POISSONS

### TURBOT MATURE

Farce légère de crevettes, radis noir et amandes, parfumé à la marjolaine

La Provence réinventée : grillé, fruité, presque charnel. Une intensité solaire contenue dans la flamme.

### HOMARD BLEU

En carapace, cuit dans un beurre de café, cocos de Paimpol et coques,  
jus de la presse au vin jaune.

Un hommage à l'amertume noble : le café en filigrane, le beurre comme écrin, la mer en tension.

## VIANDES

### VOLAILLE DE BRESSE

Le suprême mariné à l'eau de noix, salsifis à la Reine-des-prés  
et jus au vin jaune, la cuisse comme un « Mironton »

La noblesse d'une volaille mythique sublimée par l'amertume et la douceur. Un équilibre entre terroir et raffinement.

### CANETTE AU SANG “À LA PRESSE”

Servie pour deux personnes, betteraves cuites dans leur jus et gel aux aïrelles.

La quintessence du rituel : un jus sanguin et vibrant, la terre rouge des betteraves en écho au fruit acidulé.

### FAUX-FILET DE BOEUF WAGYU “GRADE 5”

Cuit au barbecue, compression glacée au jus, pommes Charlotte confites et crème acidulée.

La puissance maîtrisée d'une viande d'exception. Texture fondante, relief fumé, élégance du gras.

## NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS – 32 €

### DESSERTS

#### POIRE WILLIAMS

Flambée à l'eau de vie, sorbet géranium rosat, jus de poire à l'amande amère  
La pureté du fruit en majesté : fraîcheur florale, douceur maîtrisée et finale subtilement amandée.

#### CAFÉ ET CHOCOLAT D'INDONÉSIE 65 %

Biscuit brownie, crème glacée cardamome, sauce amère aux épices.  
Tension, chaleur et longueur en bouche : l'amertume se fond dans la sensualité.

#### POMME ROYAL GALA

Légèrement caramélisée, crème glacée mentholée, sauce au lait Ribot et crème crue vanillée  
Un dessert de contrastes et de douceur : acidité, onctuosité et fraîcheur pour une gourmandise tout en légèreté.

## LES MENUS

### INSTANT MICHELIN

4 TEMPS

148€

### MENU JEUNE PRESTIGE -30 ANS

5 TEMPS

135€

### MENU PRESTIGE

5 TEMPS

198€

### VERSION ORIGINELLE

7 TEMPS

248€

### MENU VEGETALE

6 TEMPS

178€

### MENU DEJEUNER

3 TEMPS - 85€

4 TEMPS - 135€

## INSTANT MICHELIN

4 TEMPS

148 €

Une expérience en crescendo, pensée comme un dialogue entre terre et mer, intensité et nuance. Chaque assiette exprime la personnalité du chef avec une justesse absolue.

### CÈPES EN FRICASSÉE

Coques au vin jaune, gel de mûres sauvages, fine émulsion de noisette.

La rencontre de la forêt et de l'océan : richesse et fraîcheur en parfaite harmonie.

### RASCASSE MATUREE AU BARBECUE

Compotée de coings au romarin, jus de ratatouille réduite.

Grillé, fruité, presque charnel — la Provence magnifiée.

### VOLAILLE DE BRESSE

Suprême mariné à l'eau de noix, figue rôtie et haricots verts en pointes.

Épure, noblesse et équilibre.

### CAFÉ ET CHOCOLAT D'INDONÉSIE 65 %

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

Énergie et sensualité pour clore la partition.

**MENU JEUNE PRESTIGE**  
- 30 ANS

5 TEMPS — 135 €

Pensé pour les jeunes épicuriens, ce menu propose une initiation privilégiée à l'expérience deux étoiles. Une parenthèse d'apprentissage, de plaisir et de transmission.

**ACCUEIL**

Apéritif sans alcool et amuse-bouche de saison.

**PREMIÈRE ENTRÉE**

Fraîcheur, texture et équilibre — l'élan de la cuisine.

**SECONDE ENTRÉE**

Servie avec un verre de vin blanc en harmonie.

**PLAT AU CHOIX**

Viande, poisson ou proposition végétale — accompagné d'un vin rouge sélectionné par le sommelier.

**PRÉ-DESSERT**

Une note aérienne de David, entre légèreté et émotion.

**DESSERT**

Création pâtissière de David — hommage à la jeunesse et à l'audace.

Boissons comprises : apéritif, deux verres de vin, eau minérale et café.

Prix net en euros, taxes et services compris

**MENU PRESTIGE  
5 TEMPS**

198€

Une traversée des saveurs signatures de la Maison, associée à une sélection de vins en harmonie. Un moment d'équilibre entre rigueur et émotion.

**ACCUEIL**

Apéritif et amuse-bouche de saison.

**PREMIÈRE ENTRÉE**

Servie avec un vin blanc choisi pour son élégance.

**SECONDE ENTRÉE**

Accordée à un vin blanc de caractère.

**PLAT AU CHOIX**

Viande, poisson ou création végétale — en accord avec un vin rouge.

**PRÉ-DESSERT**

Respiration sucrée de David.

**DESSERT**

Création pâtissière entre technicité et douceur.

Boissons comprises : apéritif, trois verres de vin, eau minérale et café.

VERSION  
ORIGINELLE

7 TEMPS 248€

Une immersion complète dans l'univers de Nicolas Beaumann. Sept séquences comme autant de paysages gustatifs, du végétal au sucré, du murmure à l'intensité.

COQUILLES SAINT-JACQUES DE «GRANDCAMP»

TOPINAMBOUR

\* CAVIAR PERSICUS \*

BROCHET DU LAC

TURBOT MATURÉ

VOLAILLE DE BRESSE

POIRE WILLIAMS

CAFÉ ET CHOCOLAT D'INDONÉSIE 65 %

En option : notre sélection de fromages affinés (18 €)

Prix net en euros, taxes et services compris

VERSION  
VÉGÉTALE

6 TEMPS 178€

Un voyage sensoriel autour du végétal, entre fraîcheur, relief et profondeur.  
Chaque plat exprime la richesse de la nature dans sa plus pure expression.

TOPINAMBOUR

ARTICHAUT POIVRADE

BUTTERNUT RÔTI

SALSIFIS

POMME ROYAL GALA

POIRE WILLIAMS

En option : notre sélection de fromages affinés (18 €)

MENU  
DEJEUNER

3 TEMPS 85€

4 TEMPS 135 €

Une expérience concentrée, idéale pour un déjeuner d'affaires ou un moment privilégié.

COQUILLES SAINT-JACQUES DE «GRANDCAMP»

BROCHET DU LAC

SUPRÊME DE CANARD SAUVAGE

Céleri rôti, radis noir acidulé, prune fraîche, jus de canard.

POMME ROYAL GALA

Confit dans son jus safrané, crème glacée foin, jus réduit au vin jaune.

En option : notre sélection de fromages affinés (18 €)

