

LES ROSES

Seasonally yours

Entrée

- Foie Gras Poêlé**
Kaki • Butternut • Safran des Vosges 25
- Gravlax de King Fish**
Radis • Panais • Sponge Cake Carotte 25
- Caviar « Mailian » sur Glace**
Grains Lumineux & Ambrés • Boite 50g 105

Végétal

- Artichaut Barigoule**
Tuile de Piquillos • Pickles • Condiment Curry Rouge 19
- Raviole de Gorgonzola aux Truffes Noires**
Topinambour • Emulsion Parmesan • Noisettes 26

Poisson

- Homard de Bretagne**
Abricots Lacto-Fermentés • Miso • Girolles 49
- Saint-Jacques Snackées**
Croustillant de Porc • Salsifis • Ail Noir 38

Viande

- Pigeonneau de Thierry Laurent**
Dattes • Poivre de Tasmanie • Chou Vert Farci 38
- Filet de Bœuf « à la Royale »**
Foie Gras • Trompettes • Panais Truffé 49

Fromage

- Chariot de Fromages « Sélection Formaticus »**
Chutney • Confiture 16

Dessert

- Pistache Verte d'Italie**
Glace Truffe • Ganache « Araguani » • Pistaches au Sucre 16
- Crèmeux de Riz**
Vanille de Madagascar • Shiso Meringué • Glace Miso 16

