

LES ROSES

Seasonally yours

Entrée

Pressé de Foie Gras & Caille
Potimarron • Poivre de Tasmanie • Pain à l'Epeautre 25

Gravlax de King Fish
Radis • Panais • Biscuit Carotte 25

Végétal

Fenouil Confit
Chou-Fleur • Glace Pistache • Sponge Cake 19

Raviole de Gorgonzola aux Truffes Noires
Topinambour • Emulsion de Beurre • Noisettes 26

Poisson

Lotte Rôtie
Houmous de Sésame Noir • Orange Sanguine • Chou Vert 38

Saint-Jacques Snackées
Croustillant de Porc • Salsifis • Ail Noir 38

Viande

Onglet de Veau au Barbecue
Céleri Rave • Truffe Mélanosporum • Jus Réglisse 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

Clémentine
Biscuit Pavot • Cœur Coulant • Jus Vanillé 16



Pressé de Foie Gras & Caille



Fenouil Confit



Onglet de Veau au Barbecue