Menu de Pâques 2024

Repas en 6 temps
85€
140 € avec accord mets & vins

Prémisses

Amuse-Bouche

Raviole de carotte façon pot-au-feu, semoule de carotte aux oignons confits, textures de carotte & bouillon végétal infusé aux sarments de vignes du Château Lagrange

AOP Vin de Savoie Chignin, Domaine Adrien Berlioz « La cuvée des gueux » 2021

Maigre de ligne, pulpe de petit pois & fricassée, pâte de kiwi fermenté, kiwi frais & jus d'arête au kiwi

AOC Vouvray, Clos Thierrière « Les murs » 2021

Carré d'agneau de Meschers-sur-Gironde farçi aux herbes fraîches, betterave confite au vinaigre & en crémeux, jus d'agneau

AOC Montagne Saint Emilion, Domaine Baudon « Les terres brunes » 2021

Le trou charentais

Tomme au safran de Grégory, cylindre de panais au beurre noisette, condiment panais & beurre noisette

AOP Gewurztraminer, Domaine Achillée « Hespéridé » 2020-21

Chocolat Valrhona Oqo 73% fumé, praliné noisette des filles de Beauregard, croustillant à la fleur de sel de chez Christophe, moelleux cacao & glace chocolat fumé

AOC Rivesaltes ambré, Vinocéros « Les éternels » 1985

Douceurs printanières

Restaurant Roselières
Menu unique disponible le 31 mars 2024 au déjeuner & au dîner.
Sur réservation uniquement.