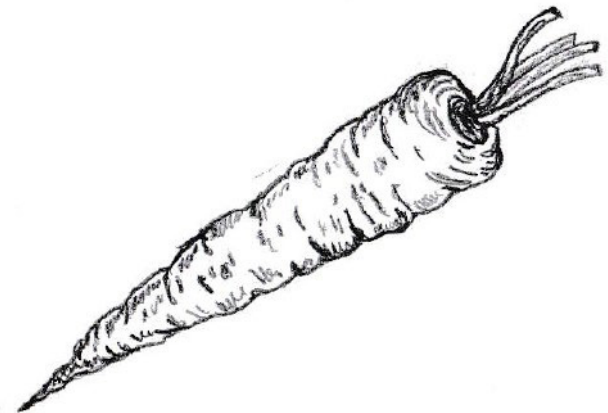
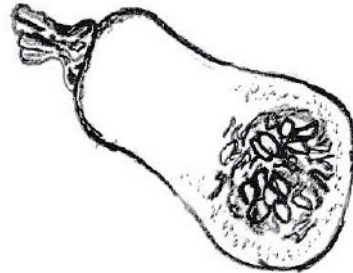


Roselières

Saint-Valentin - 12 au 16 février 2025



Menu Saint-Valentin 2025

100€
hors boissons
* 160€
avec accord mets & vins

Le menu est disponible du 12 au 16 février, uniquement sur réservation auprès du restaurant. Le 14 février, uniquement ce menu sera proposé.

Des modifications sont possibles concernant l'accord mets & vins

Prix nets - Services inclus

Prémices

Lentille, Tourteau & Caviar

Textures de lentilles, tourteau aux herbes fraîches & citron caviar, mayonnaise acidulée & Caviar osciètre de la maison Sturia

AOC Champagne, JM Sélèque « Solessence »

Courge & Bleu du Gua

Ravioli de bleu de Gua, courge confite & émulsion aux graines de courge

Vin de France, Vinocéros « Orange » 2022

Truite, Carotte & Géranium

Filet de truite mi-cuit de chez Bellet, carottes en déclinaison & jus vert au géranium

Vin de France, Domaine un coin sur terre « Grrr » 2023

Boeuf, Panais & Noix

Filet de boeuf snacké, panais confit au bouillon de noix & condiment, gyoza de paleron confit & bouillon de panais grillé

AOC Vacqueyras, Domaine La Bouïssière, 2021

Trou charentais

Rocamadour & Safran

Feuille à feuille de rocamadour, sorbet & gel safranés

AOC Sancerre, Domaine Vacheron « Les Romains », 2022

Cacahuète, Verjus & Gingembre

Tuile à la cacahuète, biscuit moelleux au gingembre & sorbet verjus, praliné de cacahuète

AOC Sauternes, « L'Ilot de Haut-Bergeron » Château Haut-Bergeron, 2018

Mignardises