



Roselières

Menu de fêtes de fin d'année 2025

(du 25 au 28 décembre)

Menu de fêtes

2025-2026

100€
hors boissons
* 160€
avec accord mets & vins
(modifications possibles)

Menu disponible aux dates suivantes :
- Jeudi 25 décembre 2025
- Vendredi 26 & samedi 27 au déjeuner et au dîner
- Dimanche 28 décembre au déjeuner.

Prix nets - Services inclus

Prémices

Huître, Topinambour & Caviar

Huître n°1 de chez Laugier grillée & fumée ; topinambour confit & caviar
Vintage de la maison Sturia. Sabayon aux agrumes du jardin.

Vin de France, Les Poète « Toisor D'or » 2019

Langoustine & Céleri

Langoustines juste saisies au beurre noisette. Céleri confit. Origami de
légume. Emulsion de tête façon sauce à manger.

AOC Bourgogne, Alex Moreau 2022

Veau, Ail Noir & Roquette

Ris de veau rôtis au sautoir, condiment à l'ail noir des claires ; raviole de veau
confit aux herbes fraîches, chlorophylle de roquette, jus corsé de veau.

AOP Côtes du Roussillon Olivier Pithon « Laïs » 2020

Trou charentais

Brie, Poire & Fruits Secs (Supplément 12 euros)

Brie de Meaux aux fruits secs, sorbet fruits confits. Marmelade de poire.

AOC Champagne, Maison Fleury, Notes blanches 2015

Miel & Cognac

Miel de forêt de la famille Gaborit en mousse, tuile craquante. syphon au
Cognac XO du château de Beaulon, mousse légère au fromage blanc & cognac.

AOC Monbazillac, Domaine du Petit Paris 2021

Mignardises