



Roselières

Pâques - Du 3 au 6 avril 2026

Menu de Pâques

2026

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

Menu spécial uniquement sur réservation.

Disponible le :

- Vendred 3 avril au dîner
- Samedi 4 avril au déjeuner & au dîner
- Dimanche 5 avril au déjeuner & au dîner
- Lundi 6 avril au déjeuner

Prix nets - Services inclus

Canapés

Artichaut, Algue & Caviar

Artichaut cuit en bouillon aux algues & fumé, condiment algues & verjus, voile de verjus & caviar Vintage de la Maison Sturia

Vin De France, Domaine Balansa « Aragon » 2023

Aile de Raie, Asperge & Olive Noire

Aile de Raie de la Côtinière cuite en croûte de pain, asperge verte de Nieuille-sur-Seudre craquante, gel à l'olive noire de l'Île de Ré, poudre d'olive & d'asperge & jus d'arête façon sauce à manger

AOC Vouvray, Clos Thiérrière « Petrichor » 2023

Agneau, Betterave & Rhubarbe

Filet d'Agneau des marais rôti, betterave de couleur confite, chutney de rhubarbe acidulé, crudo betterave/rhubarbe, jus d'agneau à la rhubarbe fermentée

Vin de France, Le Puy « Rose-Marie » 2022

Rafraîchissement

Camembert & Miel & Romarin

Mousse au camembert & crémeux miel de la maison des abeilles, tuile de miel & biscuit façon pain perdu, crème glacée romarin

AOC Maury, Domaine Pouderoux « Vendanges Tardives » 2023

Chocolat & Géranium

Crémeux chocolat Caraïbes, mousse géranium, pâte sucrée, gel floral, glace chocolat & géranium

AOC Champagne, Julien Chopin « Blanc de Rosé » Brut

Mignardises