

CARTE RESTAURANT LE ROSEWOOD

du mercredi au dimanche
au déjeuner de 12h30 à 14h00
au dîner de 19h30 à 21h30

CHEF DE CUISINE: NICOLAS BOROMBO

CHEF PÂTISSIER : BENJAMIN STORAR

LES ENTRÉES

Le foie gras des Landes <i>poêlé et chutney de coing</i>	18 €
Les noix de Saint Jacques <i>en carpaccio, citron confit</i>	16 €
Le risotto Carnaroli <i>à la truite fumée de Banka, crème de cresson</i>	17 €
Crèmeux de topinambour <i>Salpicon de châtaigne</i>	15 €
* Création du jour...	15 €

L'OCÉAN

Les Saint Jacques 26 €
poêlées au beurre demi-sel, lentilles du Puy

Le Cabillaud 27 €
rôti, salsifis braisés, émulsion au beurre fumé

LA VALLÉE

La Canette, 24 €
mousseline de potimarron et châtaignes

Le Cochon du Kintoa 25 €
échine confite, embeurrée de choux

* Inspiration du jour... 23 €

LES FROMAGES

Fromages affinés par notre maître fromager 12 €

LES DESSERTS

12 €

La tarte chaude au chocolat
mandarine fraîche et confite

La Pomme fondante
sacristains et glace aux noix

Le soufflé chaud
au citron vert, effeuillé de mangue

Le Marron
en coque de meringue façon Mont Blanc

* Touche gourmande du jour...

MENU ROSEWOOD À 48€

Création du jour



Inspiration du jour



Touche gourmande

MENU GOURMAND À 70 €
Servi à l'ensemble de la table

Le foie gras des Landes
poêlé et chutney de coing.



Les Saint Jacques
poêlées au beurre demi-sel, lentilles du Puy.



Le Cochon du Kintoa
échine confite, embeurrée de choux



La tarte chaude au chocolat
mandarine fraîche et confite.

Prix nets
Taxes et service inclus
Viandes ovines d'origine française