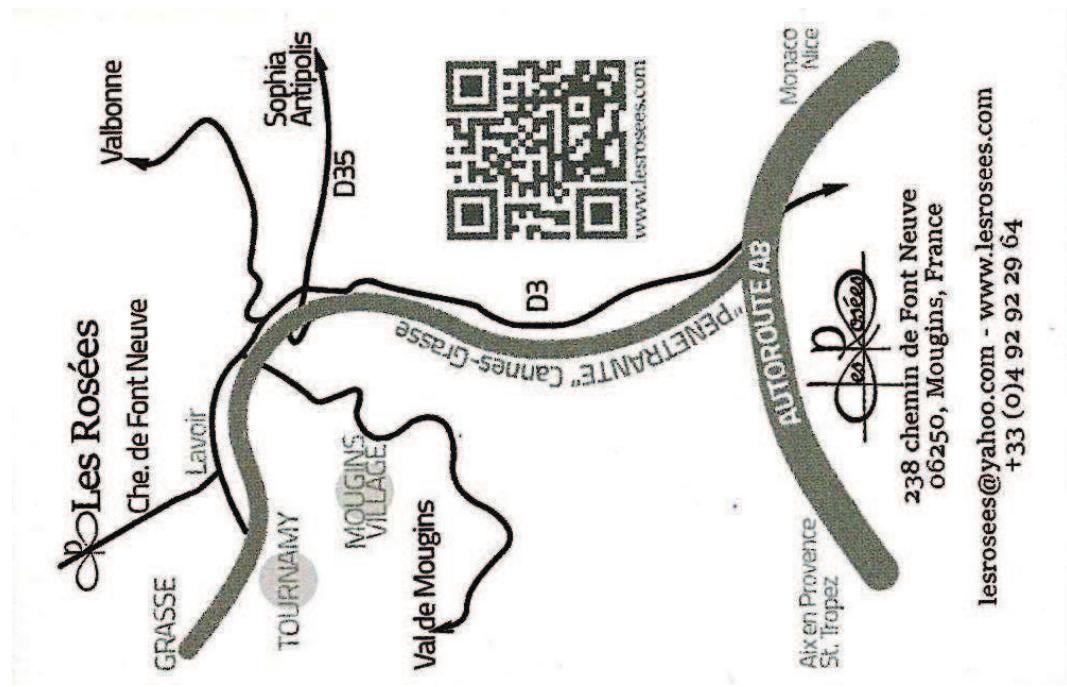




Les Rosées



MENU DE NOËL
Mardi 25 décembre - Le midi de Noël

MENU DE LA SAINT SYLVESTRE
Lundi 31 décembre - Soir de fin d'année

- Apéritif*
“Un Noël aux Rosées”, ses mises en bouche

- Carpaccio de Saint Jacques de Cancalé, écailles de Truffes*

- Toie Gras mi cuit, de notre maison Chutney de coing, une tuile aux Noix*

- Suprême de jeune pintade dans son jus de Cates de Layon, champignons sauvages Milles feuilles de Salsifis, Mousseline de légumes orangés*

- La Magie de Noël en dessert Les 4 mendiant*
- Menu à 85 euros*
- Apéritif*
Cocktail Maison “Capo d’Anno” et ses mises en bouche

- Feuillette “Marco Polo”*
Poire râtie sur Gorgonzola dans un fin Feuilletage

- Saint Jacques aux jus de veau et jus de truffes*

- Une Selle d’agneau du Limousin aux herbes sauvages, jus réduit*
Palette multicolore de légumes Anciens, pommes “Rate” dorées

- Mille Feuille en croustillant de noix, rafraîchi de menthe*
- Fruits frais “Calendrier de l’An neuf*
- Menu à 95 euros*



Les Rosées
Sur réservation uniquement

Nous ne cuisinons que des produits bio/organiques ou régionaux ou de notre potager
Sur réservation uniquement 04 92 922 964

04 92 922 964