

M enu - Homard

2026

* 140€

230 euros avec accord
mets & vins inclus
(des modifications sont possibles
concernant l'accord mets & vins)

Restaurant Roselières
2 place Richelieu 17600 Saujon
Réservations obligatoires au 05 46 06 92 35
ou sur notre site web

Prix nets - Services inclus

Prémices iodés autour du homard

Cocktail surprise

Tartare de pinces raffraîchi au citron caviar du jardin, laitue celtuce
rôtie à la braise, bouillon dashi & crème glacée au corail

AOC Muscadet Sèvre et Maine, Domaine de Bellevue
« Gabbro » 2022

Raviole de coude de homard & cèpe, mûre fermentée, royale de cèpe
& écume de bisque

Vin de France « Allumée Rouge » 2024

Queue de homard bleu cuite à 45°C à l'huile de chanvre & crustacés,
carotte glacée au jus, textures de carottes & bisque acidulée,
caviar IGP de la maison Sturia

AOC Bouzeron La Chaume des lies 2022

Comté 24 mois, fine tartelette, clarification de tête & mousse au comté,
pince lactique, syphon comté

Vin jaune, Fumey-Chatelain 2018

Namelaka Guajana Grand Cru, crémeux à l'ail noir des Claires,
vinaigrette sucrée de corail, pâte sucrée & sorbet cacao / corail

AOP Champagne - Rosé de saignée, Domaine Mouzon-Leroux
« L'incandescent »