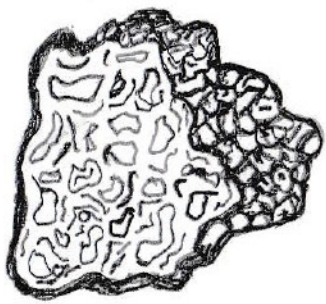
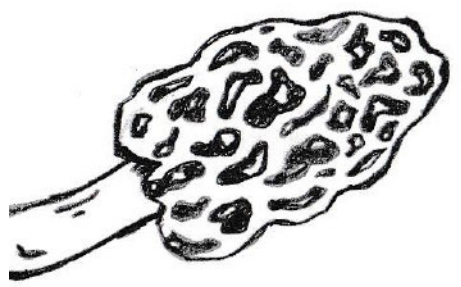


Roselières

1er & 2 novembre 2024



# M enu Champignons

120€

Accord mets & vins compris

*Canapés*

*Amuse-Bouche*

*Le Champignon de Paris*

Pressé de céleri & champignon de paris brioché, duxelle de champignon & émulsion

AOC Crémant d'Alsace, Pépin, 2023

*Le Cèpe*

Cèpe rôti au beurre d'oignon brûlé, pulpe de cèpe, petit oignon grillé & confit, voile d'extraction de champignon

AOC Castillon Côtes-de-Bordeaux, Clos puy arnaud « Grand Vin » 2019

*La Chanterelle & La Girolle*

Lieu jaune confit à l'huile d'oseille, fricassée de girolle nourrie au jus d'arêtes, fine tartelette de chanterelle, jus

Vin de France, JF Debourg « L'orée des pierres jaunes » 2021

*Trou charentais*

*Le Sparassis Crêpe*

Pithiviers de boeuf & morille, morille farcie & jus tranché

AOC Chorey-les-Beaunes, Clarisse de Suremain, 2019

*La Truffe*

Biscuit chocolat & truffe saintongeaise, namelaka chocolat Oqo, glace chocolat & truffe, gavotte au cacao

AOP Rivesaltes Grenat, Mas des Caprices, 2021

*Mignardises*

Uniquement sur réservation auprès du restaurant.

Des modifications sont possibles concernant l'accord mets & vins

Prix nets - Services inclus