

# Roso

— RESTAURANT —  
CHÂTEAU DE FREYCINET


*Au menu, Partage & Convivialité*

## Les Entrées

### **Ceviche 11€**

Cabillaud - concombre - oignon rouge - maïs rôtis - lait de coco - verveine - shizo

### **Oeuf Mollet 8€**

Aubergines rôties - sauce au yaourt grec - sésame - herbes fraîches - huile Gochugaru 

### **Salade Italienne 9€**

Salade de saison - coppa - parmesan - pignons de pin - pêche - ail confit

## Les Plats

### **Salade Italienne 16,50€**

Salade de saison - coppa - parmesan - pignons de pin - pêche - ail confit

### **Fish Burger 19,50€**

Cabillaud - sauce tartare - pickles de carotte - concombre - frites

### **Pavé de veau 22,50€**

Purée pomme de terre et choux-fleur - légumes de saison - jus réduit au curry

### **Entrecôte de bœuf maturée (pour 2) 34€/personne**

Mignonnette de poivre fumé - frites & salade verte  
Beurre "Café de Paris" ou Sauce au poivre

## Les Fromages

### **Faisselle 6€**

Miel de châtaignier d'Ardèche ou crème de marron d'Ardèche

### **Parmesan 24 mois AOP 7€**

Paillettes de Nori

## Les Desserts

### **Profiteroles 8€**

Glace cassis - sauce chocolat noir - poivre de cassis

Avez vous pensé à l'accorder avec un petit verre de **Mas Amiel Vintage 2020 (8cl)** ? (+4€)

### **Prunes rôties 8€**

Glace au yaourt de brebis - crumble amande - cardamome

### **Soupe de pêche 7€**

Infusée à la verveine

### **Glaces au lait de brebis ardéchoises 6€**

Vanille - Chocolat - Châtaigne - Cassis - Citron - Fraise et framboise - Yaourt

*Pour les Loulous*

Steak haché & frites maison

Batonnet de glace

12€

*Ici, le bonheur est fait maison*