

Roso

— RESTAURANT —
CHÂTEAU DE FREYCINET

Au menu, Partage & Convivialité

Les Entrées

L'oeuf mayo 6€

Œuf mollet mariné à la japonaise – aïoli – salade de saison – pickles de betterave - sésame noir

Noix de Saint Jacques 12,50€

Crème de sarrasin grillé – poireaux

Velouté de champignon 9€

au foie gras du sud ouest - crumble amande et cranberries

Carottes glacées 7€

Cumin - houmous crémeux au citron confit

Les Plats

Boudin blanc aux olives de la ferme Lou Cayou (26) 20,50€

purée de pomme de terre et panais – pickles de graines de moutarde – jus aux oignons

Pastilla de pintade de la Ferme des Blaches 21,50€

estragon – vermicelle – carottes – épices douces – jus de volaille

Truite & Chips 22€

filet de truite de chez Carpe & Capucine (26) panée - frites - sauce tartare maison

Entrecôte de bœuf (pour 2) 34€/personne

Frites - salade verte - accompagnement du moment
Beurre Maître d'hôtel ou Sauce au poivre ou sauce du moment

Les Fromages

Fromage blanc 6€

Miel de châtaignier d'Ardèche - muesli maison

Cabécou du Périgord 7€

Noix de Freycinet - confiture de figue

Les Desserts

Tatin de Pomme 8€

crème cru

Mousse au chocolat "comme un soufflé" 8€

Chocolat et orange

Choux 8€

craquelin - praliné pécan - crème vanille

Glaces au lait de brebis ardéchoises 6€

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

Café gourmand 9€

3 mini desserts et un café

Un petit verre de Mas Amiel Vintage (6cl) ? 4€

Ce vin rouge doux et fruité s'accordera avec tous nos desserts.

Pour les Loulous

Brochette de poulet **ou** jambon braisé
Frites **ou** Purée pomme de terre et panais

Mousse chocolat

12€

Ici, le bonheur est fait maison