

Roso

— RESTAURANT —
CHÂTEAU DE FREYCINET

Au menu, Partage & Convivialité

Les Entrées

Poireau Mimosa 6€

Poireaux - oeuf cuit dur - mayonnaise au beurre noisette - jaune d'oeuf crémeux - noisettes croquantes

Tartare boeuf 13€

moelle - moutarde à l'ancienne - cornichon - câpres - échalotes - persil - mignonnette de poivre & sel fumé

Velouté carotte au cumin 8€

Pesto de fane de carotte - tuile de parmesan

Les Plats

Burger de cochon confit 20,50€

Cochon confit aux épices colombo - carotte - salade - pickle de radis – frites de patate douce

Veau à la milanaise 22,50€

Pièce de veau panée - sauce au citron, ail & herbes fraîches – jardinière de légumes

Aile de Raie 22€

Cuisinée à la Grenobloise (câpres, citron, persil & croûtons) - asperges - riz pilaf libanais

Entrecôte de bœuf Fin gras du Mézenc (pour 2) 34€/personne

Frites - salade verte
Beurre Café de Paris ou Sauce au poivre

Les Fromages

Billes de chèvre frais 6€

mariné à l'huile d'olive - baie rose - poivre de timut

Cabécou du Périgord 7€

Noix de Freycinet - confiture de figue

Les Desserts

Clafoutis à la rhubarbe 8€

Crème fouettée à l'amande

« Raviole comme des minis beignets » 8€

Ravioles de la mère Maury au chocolat noir Valrhona frit - Crème de noisette

Le pamplemousse meringué 9€

Pamplemousse curd - suprêmes de pamplemousse rôtis - Pâte sablé au citron - gel de citron jaune - meringue

Les glaces de provence 6€

Vanille – Chocolat – Chocolat-noisette - Citron - Framboise - Pêche Blanche
Pistache - Nougat - Caramel

Café gourmand 9€

3 mini desserts et un café

Un petit verre de Fruit Défendu (6cl) ? 4€

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

Pour les Loulous

Steak haché **ou** jambon braisé
Frites de patate douce **ou** riz pilaf

Ravioles chocolat et crème de noisette

12€

Ici, le bonheur est fait maison