

Roso

— RESTAURANT —
CHÂTEAU DE FREYCINET

Au menu, Partage & Convivialité

Les Entrées

Tataki de pastèque 11€

Sarassou de chèvre - poudre d'olive noire

Tartare de maquereau en tartelette 12€

sauce ponzu yuzu - shiso en tempura

Carpaccio de boeuf au citron vert 10€

herbes fraîches - cacahuètes - jaune d'œuf confit

Les Plats

Tentacules de poulpe snackées 20€

coulis de piquillos au piment chipotle fumé - royale de maïs grillé - chapelure de chorizo

Poitrine de cochon croustillante de chez Lou Cayou 19€

crème de courgette - sauge - panisses

Fondant de veau en cuisson lente 22€

aubergine laquée - toum - pistache

Côte de bœuf (pour 2) 34€/personne

Frites - salade verte

Sauce aux poivres ou Beurre ail et romarin

Les Fromages

Création fromagère de chèvre 9€

façon nougat

Sélection de fromages affinés 11€

Les Desserts

Sponge cake sésame noir 12€

crémeux citron vert - ganache chocolat blanc

Millefeuille 8€

Pâte filo - pêche - mousse au miel de lavande

Crèmeux chocolat et épices 9€

gelée café - caramel - gruë de cacao

Les Glaces de Provence 6€

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

Le café gourmand 9€

un café ou un thé & 3 mini desserts

On remplace le café par un digestif ? Get, Limoncello ou Baileys +3€

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

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

Pour les Loulous

Ravioles à la crème & aiguillettes de poulet
fermier

Boule de glace vanille ou chocolat
12€

Ici, le bonheur est fait maison