

Roso

— RESTAURANT —
CHÂTEAU DE FREYCINET

Au menu, Partage & Convivialité

Les Entrées

Gravlax de bœuf 13€

au thé fumé - poivrons en deux façons - riz soufflé - condiment ail noir

Foccacia 11€

tomates crues et cuites - stracciatella - melon - huile de feuille de figuier

Velouté glacé de haricots verts 10€

salade de haricots croquants - bagna cauda - nectarines - huile de noisette

Les Plats

Magret de canard 24€

jus de canard groseille et piment - cromesquis de maïs et mozza fumée - carottes et piment vert

Filet de lieu jaune 22€

purée de chou-fleur au curcuma - haricots coco aux herbes - pickles de moules - salicorne

Tagliata de veau 22€

espuma de pomme de terre - girolles sautées et en pickles - sauce ravigote

Côte de bœuf (pour 2) 34€/personne

Frites - salade verte
Sauce aux poivres ou Beurre maître d'hôtel

Les Fromages

Création fromagère 10€

crème de gorgonzola, confit de pruneaux, graines torréfiées et jeunes pousses

Sélection de fromages affinés 8€

Les Desserts

Brownie tiède 11€

mousse cheesecake - gel myrtille - nougatine pécan

Baba au limoncello 12€

crèmeux verveine - pêches - infusion pêche et basilic

Mirabelles confites au vin doux 10€

mousse de lait d'avoine - croquants aux céréales - caramel à l'huile d'olive

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

Steak haché du boucher - frites maison -
ketchup de betterave

Boule de glace vanille, chocolat ou fraise
12€

Ici, le bonheur est fait maison