

Roso

— RESTAURANT —
CHÂTEAU DE FREYCINET

Au menu, Partage & Convivialité

Les Entrées

Terrine 12€

lapin & cochon - noisette - raisins confits - tartare de céleri et champignons - gel romarin

Truite d'Ardèche confite à l'huile d'olive 13€

fromage blanc yuzu - betteraves - tuile au thé matcha

Oignon et comté 11€

millefeuille de pomme de terre - mousse à l'oignon doux des Cévennes
crème de vieux comté - oignon au beurre miso

Les Plats

Dorade Corse Label Rouge 23€

Petit épeautre en risotto - crème de shiitake - butternut - jus d'agneau

Pressé de veau et bœuf 23€

aux épices douces - jus à la moutarde - compotée d'oignon rouge - mousseline de patate douce - sarrasin

Chou farci 22€

poitrine de porc fermière et légumes d'automne - comme un houmous de châtaignes d'Ardèche - potimarron - sauce marbrée au Saint-Nectaire - noisettes

Côte de bœuf (pour 2) 34€/personne

Frites - salade verte
Sauce Vigneronne ou sauce tartare

Les Fromages

Création fromagère 11€

crème de Brillat Savarin - confit de coing au cidre - crumble de noix

Sélection de fromages affinés 8€

Les Desserts

Sésame noir et kaki 12€

Crème brûlée sésame noir - ganache vanille tonka - kaki - tuile aux sésames

Basboussa 11€

Gateau moelleux de semoule fine - orange et coco
sabayon orange - tuile coco - mousse praliné pistache

Poire rôtie 11€

mousse panais et chocolat blanc - crèmeux chocolat noir - steusel façon pain d'épices - tuile café

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

Goujonnettes de poisson panées façon fish & chips - frites maison - mayonnaise maison

Boule de glace vanille ou chocolat ou fraise
12€

Ici, le bonheur est fait maison