

# Roso

— RESTAURANT —  
CHÂTEAU DE FREYCINET

## Les Entrées

**Gnocchis de chou-fleur 12€**  
crème de chou-fleur aux noisettes, tomme et jambon cru IGP Ardèche

**Crèmeux de potimarron 13€**  
copeaux de magret séché maison et foie gras, croûtons de pain d'épices

**Poêlée de pleurotes 12€**  
jaune d'œuf confit, siphon de lentilles du Puy et poudre de cèpe

## Les Plats

**Joue de boeuf braisée 23€**  
jus corsé au café, topinambours poêlés, crème de topinambour, poire

**Cabillaud rôti 23€**  
au beurre noisette, écume de haddock, poireau confit, crèmeux de maïs à l'ail fumé, tuile de quinoa au curcuma

**Quasi de veau en basse température 23€**  
réduction au cidre, mousseline de céleri, vierge de pomme granny et aneth

**Côte de bœuf (pour 2) 34€/personne**  
Frites - salade verte  
Beurre persillé ou sauce au poivre

## Les Fromages

**Création fromagère 11€**  
Mousse de beaufort, herbes fraîches et gelée de coing

**Sélection de fromages affinés 10€**

## Les Desserts

**Sablé à la châtaigne 12€**  
curd aux agrumes, mousse au marron et Baileys, sorbet mandarine

**Entremet pistache kiwi chocolat blanc 12€**  
Financier pistache, mousse chocolat blanc et insert kiwi

**Crème namelaka chocolat noir 11€**  
crèmeux de butternut, brioche grillée, tuile meringuée aux épices

**Les Glaces de Provence 6€**  
Vanille - Chocolat - Chocolat-noisette - Citron - Framboise - Pêche Blanche  
Pistache - Nougat - Caramel

**Le café gourmand 12€**  
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*

Croquettes de jambon et fromage & mousseline  
de pomme de terre

Mousse au chocolat et noisettes  
**12€**

*Ici, le bonheur est fait maison*