

Maison Rostang

Menu en 3 temps

L'Amuse-bouche de saison

≈

Tourteau décortiqué et betteraves acidulées
Consommé des coffres infusé

≈

Suprême de volaille de Bresse laqué d'une sauce vin jaune
Gratin de macaroni et crème de citron confit

≈

Le Cigare croustillant fait de tabac de Havane
Mousseline au cognac «hennessy», glace Marsala

≈

Les Mignardises

Choix d'un menu unique pour l'ensemble de vos convives
Salons privés de 6 à 40 personnes à réserver auprès de nos maîtres d'hôtel
Toute réservation doit être confirmée au plus tard 48 heures avant la date de votre venue.
Le nombre de convives annoncé constituera alors la base minimum de facturation.

Maison Rostang - 20 Rue Rennequin - 75017 PARIS - 01 47 63 40 77
rostang@relaischateaux.com www.maisonrostang.com
Fermé Samedi midi, Dimanche et Lundi midi - Service voiturier à disposition

- La Maison Rostang n'accepte pas les règlements par chèque -