

Maison Rostang

Menu en 4 temps

L'Amuse-bouche de saison

≈

Salade de homard et légumes croquants
Consommé glacé de crustacés

≈

Filet de Saint-Pierre confit doucement
Artichauts poivrades et crème de sauge

≈

Carré de veau rôti entier au beurre de romarin
Royale de ris de veau et carottes fondantes

≈

Le Citron en crémeux
Sablé breton et gavotte croustillante, caramel d'agrumes

≈

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 -