

Maison Rostang

Menu Transmission

6 temps - 8 temps

Une dégustation à la croisée des grands classiques de Michel Rostang
et de la signature de Nicolas Beaumann.

L'araignée de mer et le caviar

≈

La girolle et l'oignon

≈

La langoustine et la fleur d'oranger

≈

Le foie gras et la féra fumée

≈

Le saint-pierre et la cerise

≈

Le pigeon et le céleri

≈

Le cigare et la crème de cognac

≈

La fraise et le basilic

Ce menu peut évoluer pour l'ensemble de la table.

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 -