

# Maison Rostang

## Menu à 160 € TTC

(hors boisson)

L'Amuse-bouche de saison

≈

Langoustines à crues et saumon fumé,  
légumes en fine ratatouille et gelée safranée

≈

Filet de Saint-Pierre confit,  
ragout de fèves et morilles,  
pied de cochon et jus au vin jaune

≈

Coeur de filet de veau en «florentine»,  
asperges vertes gratinées à la moelle et parmesan

≈

Lingot tout chocolat,  
sorbet cacao et lait de yaourt grec

≈

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 -