

LA MAISON ROSE

MENU DE FÊTE 2025



VERRE DE PROSECCO ROSÉ OU SPRITZ



ENTRÉES AU CHOIX

Soupe de potimarron et châtaigne, sauce poivre vert et foie gras flambé au cognac *

Gravlax de saumon maison, sauce raifort, oeufs de truite, salade d'agrumes *

Crème brûlée aux champignons, ail noir et huile de truffe (vegan) *



PLATS AU CHOIX

Lotte et gambas en bisque de homard, salicorne,
légumes racines confits au beurre

Confit d'agneau de 7 heures, épines-vinettes, purée de pommes de terre,
panais et poires flambées au pastis *

Paupiette de choux farcies, chataignes, légumes verts d'hiver, riz arborio,
crème de butternut (vegan et sans fruits à coque) *



FROMAGE AU CHOIX

Brillat savarin truffé, chutney maison et pickles de fruits *

Fromage vegan maison aux herbes fraîches et fruits secs *



DESSERTS AU CHOIX

Pavlova au fruit de la passion, pistaches *

Cheesecake basque à la châtaigne *

Opéra vegan (chocolat, café, noix de cajou et noisettes) *



ACCORD METS ET VIN

DEUX VERRES À CHOISIR DANS NOTRE SELECTION DE FÊTES



MENU 100 €

* sans gluten

TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS SUR PLACE AVEC DES PRODUITS FRAIS DE SAISON, ET BEAUCOUP D'AMOUR
TOUTES NOS VIANDES SONT FRANÇAISES. MENU SUJET A VARIATIONS SELON LES DISPONIBILITES DES PRODUITS

APÉRITIFS ET VINS PROPOSÉS AU VERRE

VINS AU VERRE MENU DE FÊTES 2025

APÉRITIFS

AU CHOIX

- IGP Prosecco Rosé : Pinot noir, Glera BIO
- Spritz Bitter : (liqueur artisanale BIO française orange amère)
- Spritz Opaline : (liqueur artisanale BIO française de pamplemousse et romarin)
- Spritz Jolie Fleur : (liqueur artisanale BIO française de sureau)

BLANCS

AU CHOIX

- IGP Mâcon-Péronne, Domaine Aimé Blouzard 2022 c.BIO, 100% Chardonnay
- AOP Alsace, Domaine Dirler Cadé «Vieilles vignes» 2021 BIODYNAMIE, 100% Sylvaner

ROSÉ

- IGP zinfandel, Puglia 2023, BIODYNAMIE

ROUGES

AU CHOIX

- AOP Bourgogne, Chateau Garnerot, «Terres de Garnerot» 2022 BIO, 100% Pinot Noir
- AOP Côtes de Bourg, Chateau Falfas 2017, Assemblage : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot (Alc 13,5% vol)

BLANC DEMI SEC

- IGP Val de Loire, Domaine Bonnet Huteau 2023, BIODYNAMIE 100% Pinot Gris

NOS VERRES DE DÉGUSTATION SONT DE 10CL, VOUS POURREZ ÉGALEMENT CHOISIR DES VERRES, DES BOUTEILLES ET DU CHAMPAGNE EN SUPPLÉMENT LORS DE VOTRE DÎNER

BUVEZ AVEC MODÉRATION

LA MAISON ROSE

MENU DE FÊTE ENFANTS 2025

(- DE 12 ANS)

*

VERRE DE JUS DE FRUIT BIO OU LIMONADE MAISON

•

ENTRÉES

AU CHOIX

Petite assiette de saucisson
Soupe potimarron et châtaignes *

•

PLATS

AU CHOIX

Polpette en sauce tomate et pommes de terre rôties
Pasta al forno, sauce ricotta et parmesan (végétarien)

•

DESSERTS

AU CHOIX

Mousse au chocolat, chantilly maison *
Cheesecake basque à la châtaigne *

*

MENU FIXE 29 €

* Sans gluten

TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS SUR PLACE AVEC DES PRODUITS FRAIS DE SAISON, ET BEAUCOUP D'AMOUR
TOUTES NOS VIANDES SONT FRANÇAISES. MENU SUJET À VARIATIONS SELON LES DISPOBILITÉS DES PRODUITS