

Rose Ross

ENTRÉES

6 Huîtres + mignonette et citron 20

Oeuf en meurette 19

oeuf pané aux dés de pain, garniture bourguignonne agrémentée de cèpes, sauce au vin rouge

Jambon persillé et gougères 18

laitues, vinaigrette aux légumes confits, fines herbes

Salade gourmande 24

copeaux de foie gras, poire, laitues d'hiver, vinaigrette tahini et érable, noix de Grenoble caramélisées, chips de topinambour

Choux de Bruxelles 15

sauce Rose Ross, coriandre, cari

Escargots sautés au pastis, beurre à l'ail 15

Entremet 7

Granité au vin rouge du Beaujolais

Crème de cassis de l'Île d'Orléans

PLATS PRINCIPAUX

Gnocchi aux champignons 29

sauce crémeuse au vin blanc et parmesan, courge, amaretti, sauge frite

Onglet de bœuf de pâturage 37

sauce vin rouge et porto à l'échalote, frites et mayo

Doré de lac et crevettes nordiques 38

dashi aux herbes et yuzu, lentilles beluga, céleri-rave et broccolini

Boudin et pétoncles 36

purée de carottes au curry rouge, petits pois, basilic, menthe et huile de chili à la sichuanaise

Vol-au-vent de cuisine bourgeoise 35

mousseline de volaille, ris de veau, champignons boutons, petits pois, carottes, pâte feuilletée et sauce au chardonnay émulsionnée au foie gras.

Frites + mayo 6,75

Pain + beurre 3.50

Accord de vins

3 verres **42** / 3 demi verres **29**

table d'hôte

Menu 4 services 68

Accord de vins 3 verres / 3 demi verres 42/29

6 huîtres / extra 20

Petit potage aux champignons

cèpes et gougères

Chou Fleur frits sauce câpres et parmesan

ou

Mozzarella buffalo et aubergine comme un parmigiana

tomate, chapelure, salade de persil, roquette et basilic

Entremet / extra 7\$

Granité au vin rouge du Beaujolais

Crème de cassis de l'Île d'Orléans

Gnocchi aux champignons

sauce crémeuse au vin blanc et parmesan, courge, amaretti, sauge frite

ou

Doré de lac et crevettes nordiques

dashi aux herbes et yuzu, lentilles beluga, céleri-rave et broccolini

ou

Onglet de bœuf de pâturage

sauce vin rouge et porto à l'échalote, frites et mayo

Poire pochée au cassis

parfait glacé à la vanille, coulis de cassis et truffes au chocolat frites.