



MAISON ROSELLA

par Francesco Di Marzio

Menu quatre temps : 125 euros

Menu six temps : 175 euros

Truite Arc en ciel

gariguettes Plougastel et baies de Timur

Langoustine

cédrat, basilic Thaï

Artichaut bouquet

Piacentinu di Enna et safran du Jura,
Maison Rosella 40 ans Balsamique

Spaghetti

pistacchio, aneth, caviar Kristal, vin jaune

Omble Alis

variété de choux,
pommes de terre rôties, consommé

Ris de Veau Maison Chapin

betterave, roquette, sésame

Pigeon Fermier du Poitou

chou rouge, lavande

Nuage blanc

yaourt, hibiscus blanc, sésame

Caviar Oscietre et vin de paille


kumquat carotte et gingembre



MAISON ROSELLA

par Francesco Di Marzio

 Four-course Menu: 125 euros


Six-course Menu: 175 euros 

 Trout "Arc en Ciel"

gariguettes Plougastel strawberry, Timur's bay

Dublin prawn 

citrus, thai basil

Artichoke bouquet 

Piacentinu di Enna and saffron from Jura,
Maison Rosella 40 years Balsamic

 Spaghetti 


pistacchio, dill, Kristal caviar, vin jaune

Omble Alis 

variety of cabbage,
roast potatoes consommé

Veal sweetbread Maison Chapin 

beetroot, rocket, sesame

 Pigeon Fermier du Poitou

red cabbage, lavender

 White Cloud

Yogurt, white hibiscus, sesame

Ossietra Caviar and Vin de Paille 

kumquat and ginger