

SPRING PRINTEMPS  
2022

# Rosalie

*Arrière-grand-mère de Michel  
dans sa cuisine à Lannemezan.*



*“La transmission du goût  
et des bons gestes en cuisine.”  
Des cuissons justes, des saveurs préservées,  
des textures travaillées sans brutalité.*



*Rosalie Joséphine Arné, sans profession,  
domiciliée à Lannemezan, née le vingt cinq mars  
mille huit cent cinquante six à Grenelle (Seine)  
fille de Dominique Arné et Arrière Grand Mère de Michel*

**Déjeuner**  
**du mardi au vendredi**  
**12:00 à 14:00**

**Click & collect**  
**aux heures d'ouverture**  
**du restaurant**

**Diner**  
**du mardi au samedi**  
**18:00 à 22:30**

Entrée-Plat-Dessert  
Appetizers, main course, Deserts  
60€


SPRING PRINTEMPS  
2022

A LA  
CARTE  
20€

• Foie gras de Canard mi-cuit Maison  
Home made foie gras, half cooked\*

• Poelée provençale de champignons de saison  
Season mushrooms sauted provençale

Papillotte de chou vert au foie gras et pastrami  
Foie gras wrapped in a green cabbage leaf with a touch of Pastrami

Coeur de Poireaux nouveaux <sup>(AOP)</sup>  tièdes, sauce Ravigote.  
Tepid Young leeks from «britany» (origin protected) ravigote sauce.

Escargots Bourguignons: De un à douze, c'est pareil, dites combien?  
Burgundy snails. From one to twelve, its the same, say how many?

Gratin de queues d'écrevisses à l'échalote et sauvignon  
Crayfish tails au gratin with shalots & sauvignon wine

Soupe à l'oignon  
Onion soup



A LA  
CARTE  
30€

Poitrine de veau braisée (48h et basse température) à la fleur de thym  
Braised veal breast (48h) at low temperature with thyme buds.

Pastrami de Boeuf, servi dans sa poêle avec trois oeufs au plat  
Beef Pastrami, served in a frying pan with 3 eggs over easy



Poisson du jour  
Fish of the day

Poulet "Rosalie" à l'estragon-moutarde-pointe de vanille.  
Braised Chicken with Tarragon-Mustard & touch of Vanilla.

Rognon de veau aux pleurotes à la graine de Meaux.  
Veal kidney with mushrooms and grainy mustard sauce.

Surprise de foie gras poêlé en robe d'accacia.  
Surprise of panfried foie gras, dressed with Acacia sauce



Supplement  
Truffles mashed  
potatoes 32€

## Les surprises d'Alexandre

Supplement  
Purée aux Truffles  
32€

L'entrecote maturée, votre choix du Poids (exp:500gr) 60 €  
*Aged sirloin, Your choice of weight*

Magret de Canard entier grillé (pr. 2) tartiné de son foie gras 70 €  
*Whole breast of duck (for 2) grilled & spread with its own foie gras*

Chateaubriand au poivre 45 €  
*Chateaubriand with pepper sauce*

Onglet de Boeuf, os à moelle 42 €  
*Sautéed Hanger steak topped with bone marrow*

Coeurs de ris de veau et rognons braisés 45 €  
*Braised heart of veal sweetbread and kidneys*

IL SE PEUT QUE CERTAINS DE CES ARTICLE A LA CARTE NE SOIENT PAS DISPONIBLES TOUS LES JOURS  
SOME OF THE ABOVE A LA CARTE ITEMS MAY NOT BE AVAILABLE ON A DAILY BASIS

Baignoire de Baba au rhum  
Sponge cake bathtub with dark rum

Crème brûlée au grand Marnier  
Burned custard with Grand Marnier

Sorbet mojito maison.  
Mojito Sherbet

ALA  
CARTE  
12€



DESSERTS

DESERTS

Café Gourmand

Selection of our deserts

Omelette Norvégienne flambée à votre table  
Norwegian Omelette flambé at your table

Mousse au chocolat de Jacqueline:  
sans beurre, sans jaune d'œuf ni sucre!!.

Jacqueline Chocolate mousse with  
neither butter nor egg yolks or sugar!

