

## MENU ROUSSEAU

### 5 SERVICES

*Au Rousseau, nous pensons la cuisine comme un ensemble.*

Le menu en cinq temps permet de construire un repas qui avance avec rythme, cohérence et continuité.

Les plats évoluent au fil du marché et des saisons :

*Entrée • Poisson • Viande • Fromage • Dessert*

Ce format nous permet de travailler en surprise, pour sortir des choix habituels et proposer une lecture plus libre de la table.

#### **Produits**

France • Filières courtes • Terroirs & Saisons

Poissons selon marée • Fermes & Maraîchers

**5 services — 62€**

Servi pour l'ensemble de la table.

#### **Accords liquides**

Le menu peut être accompagné en accords liquides.

Nous proposons trois lectures, avec ou sans alcool.

#### **Sans alcool +32€**

Boissons sans alcool, infusions, agrumes et ferments.

Une manière gastronomique d'approcher le goût, pensée autour de l'acidité, des amers et des végétaux.

#### **Découvertes +42€**

Vins d'auteurs, cépages singuliers et terroirs discrets.

Une porte d'entrée sur des domaines que nous aimons suivre et défendre.

#### **Prestiges +79€**

Références majeures, domaines historiques et grands terroirs, bouteilles mythiques.

Une lecture plus profonde du vin, parfois à travers des millésimes différents.

*Ces accords sont servis en cinq verres de 8 à 12cl, en même temps que les plats.*

