

Roze

Restaurant

EDITO

Au cœur de ce magnifique village, dans un écrin de tradition et d'authenticité, se dresse notre restaurant, fruit d'un voyage culinaire de six années à Paris et d'un besoin profond de reconnecter avec nos racines Normandes.

Roze rend un vibrant hommage à Mathurin Roze de Chantoiseau, visionnaire et pionnier du concept de restaurant moderne, dont l'héritage résonne avec notre désir de réinventer la tradition culinaire.

Notre parcours est le reflet de notre engagement envers une cuisine juste et éthique. Chaque plat raconte une histoire, chaque ingrédient est choisi avec soin, dans le respect de notre mission : vous offrir une expérience culinaire sincère, audacieuse et pleinement réfléchie.

Nous vous invitons à vous joindre à nous dans cette balade gustative où la passion pour la cuisine et le désir d'innover se conjuguent pour vous offrir une expérience émotionnelle inoubliable.

Clémence Goupil et Alex Néel

ENTRÉE - PLAT | PLAT - DESSERT 29€
(uniquement au déjeuner en semaine)

ENTRÉE | PLAT | DESSERT 38€

Entrées

MAQUEREAU 14€

*Marinés au gingembre et ciboulette, condiment pickles,
eau de concombre, crémeux fromage blanc.*

GNOCCHI CROUSTILLANTS 14€

*Purée de champignon, épinards juste tombés, lard de
Colonnata, crème de jaune d'œuf, vieille mimolette, jus
de viande.*

ARAIGNÉE DE MER 16€ (+2 au menu)

*En raviole de navet daïkon conservé à l'huile de coco,
émulsion corsée au corail de tête, melba de pain au
beurre de poutargue.*

ASPERGE VERTE 14€

*En salade fraîcheur, huitres d'Isigny, ricotta au cumin,
tuile aux graines de chia, pourpier.*

*Nous nous adaptons à vos différentes allergies ou intolérances
Prix TTC - service compris*

Plats

NOIX DE COCHON

25€

Contisé au lard et olive de Kalamata, blettes farcies aux champignons et noisettes, crème de céleri, pleurotes, sauce duxelle

POISSON SAUVAGE SELON ARRIVAGE

25€

Cuit doucement au beurre d'algues, chou pointu de Luc-sur-Mer, lard fumé, bouillon dashi et couteaux.

RIS DE VEAU

34€ (+9 au menu)

Cuit au beurre moussant, riz noir de Camargue et boudin, asperges vertes et fèves, réduction poiré fermier et jus de veau.

CÉLERI-RAVE

22€

En risotto, citron confit, beurre blanc tranché à l'huile d'estragon, pleurotes, croustillant d'échalotes et sarrasin soufflé.

Nous nous adaptons à vos différentes allergies ou intolérances

Prix TTC - service compris

Desserts

SÉLECTION DE LA FROMAGERIE « ÇA ROULE ! » 11€
OUISTREHAM

Fromages de saison, pain aux pommes tiédi, gelée de cidre, salade de jeunes pousses, graines de lin.

PURE CHOCOLAT NOIR 10€
Mousse légère au chocolat noir, crémeux chocolat, noisettes, tuile au grué de cacao.

AGRUMES 10€
Baba aux agrumes, sorbet mandarine, crème chantilly à la vanille bio de Guadeloupe.

LA POMME 10€
Caramélisée, sablé au beurre, tuile amandes, glace à la crème crue d'Isigny.