

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

MENU DÉGUSTATION - 6 TEMPS 65€
(Midi et soir pour l'ensemble de la table)

SALINITÉS POUR DÉBUTER

*Tartelette maïs / échalote / crème d'Isigny
Fuseau croustillant au maquereau fumé*

MAQUEREAU

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

ARAIGNÉE DE MER

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

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

POISSON SAUVAGE SELON ARRIVAGE

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

RIS DE VEAU

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

SÉLECTION DE LA FROMAGERIE

« ÇA ROULE ! » OUISTREHAM

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

LA POMME

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

POUR FINIR

Pâte de fruit au cassis rafraîchie à la menthe.