

ROSY ET
MARIA
RESTAURANT & CAFÉ

CARTE ÉTÉ
2024



AMANDINE CHAIGNOT, CHEFFE & ENTREPRENEUR

« On dit toujours que les histoires de goût commencent à l'enfance...

J'ai grandi dans une famille heureuse où toute la vie de la maison s'organisait autour d'une grande table ronde. Les dîners n'étaient jamais très compliqués, mais toujours construits avec des légumes du jardin, la viande du boucher, et l'envie de bien faire. Je pense que ma mère m'a transmis le goût du vrai, et comme une forme de simplicité généreuse. Petite je rêvais de 1000 métiers ; pompier, vétérinaire, aventurier, dessinateur. Et pour respecter la tradition familiale j'ai entamé des études de pharmacie, avant de me rendre à l'évidence ; ce qui me fait vibrer se passe ailleurs...

Rapidement, je me retrouve sur les bancs de l'école Ferrandi à Paris, où j'apprends les bases. Les sauces mères, les pâtes feuilletées, les soufflés et la béchamel. Puis les cuisines de restaurants. Le grand bain. Mon premier chef Mark Singer me prend sous son

aile et peu à peu, je trouve ma place dans les brigades qui s'enchaînent. La Maison de l'Aubrac, la Maison Prunier, le Plaza Athénée... les portes s'ouvrent et je me retrouve à travailler pour les plus grands noms ; Alain Ducasse, Jean-François Piège, Yannick Alléno, Éric Frechon... Au-delà du savoir-faire, ils m'ont transmis leur passion, leur sensibilité, leur inspiration... et chacun d'entre eux est un peu présent dans les assiettes que je fais aujourd'hui.

On me demande souvent de décrire ma cuisine, de définir mon *style*... et je pense qu'il n'y a rien de plus compliqué. Mes racines sont françaises, et je me laisse porter au gré de ce qui m'entoure, de ce qui me plaît. Ma cuisine est le reflet de ce que je suis ; simple, spontanée, sincère. Elle s'exprime différemment suivant les circonstances et les envies, mais jamais sans perdre de vue la gourmandise et la générosité. Puisque c'est cela finalement la finalité : le plaisir et le partage. »



© emilie-guelpa

ROSY ET MARIA, LE RESTAURANT DE LA MAISON DE BEAUTÉ CARITA

par la cheffe Amandine Chaignot

LA COLLABORATION

Coup de cœur humain et challenge professionnel, la cheffe Amandine Chaignot est heureuse d'annoncer sa collaboration avec la maison de beauté Carita. c'est un univers nouveau que la cheffe découvre aujourd'hui, à la suite d'une jolie rencontre pleine de sincérité et chaleureuse avec les équipes de la maison. C'est un beau challenge de prendre les rennes de la cuisine d'un restaurant dans un lieu aussi prestigieux et emblématique qu'est cette nouvelle adresse. Entourée de partenaires de renom comme John Nollet, Hair Stylist et les architectes de REV Architecture, c'est une nouvelle aventure qui débute.

LES VALEURS COMMUNES

L'histoire des sœurs Carita, de ces femmes entrepreneuses, ce bagout parisien, cette élégance à la française, cette énergie incarnent aujourd'hui l'esprit de la femme libre aux yeux de la cheffe. Des valeurs communes, qui séduisent tout particulièrement Amandine. La maison de beauté, très soucieuse de la qualité de ses soins et produits, offre un service haut de gamme où les matières sourcées aux notes minérales font sens et lien avec la cuisine de la cheffe.

Au sein du restaurant Rosy et Maria en hommage aux sœurs Carita, Amandine dévoile une cuisine parisienne, délicate et sourcée. Une carte courte où la cheffe allie les notes florales et minérales à une cuisine élégante et gourmande qui lui ressemble, le tout au fil des saisons.

PETIT DÉJEUNER

9H30 - 12H

CORBEILLE DE PAIN ET MINI VIENNOISERIES CUITES MINUTE 12 €
Croissant, pain au chocolat, pain au raisin, pain, beurre et confitures

JOHN'S SCRAMBLED EGGS
Œufs Bio brouillés, ciboulette 16 €
Œufs Bio brouillés, saumon fumé 22 €

AVOCADO TOAST 18 €
Brioche toastée, avocat, graines de tournesol Bio et herbes fraîches

POUR LA PARISIENNE PRESSÉE 20 €
Boisson chaude, la Madeleine d'Amandine et jus d'orange frais

POUR PRENDRE SON TEMPS
Salade de fruits, avocado toast ou œufs Bio brouillés, ciboulette 36 €
boisson chaude et jus d'orange frais

Salade de fruits, avocado toast ou œufs Bio brouillés au saumon fumé, 42 €
boisson chaude et jus d'orange frais

Prix nets en euros - Service compris. La liste des allergènes est à votre disposition au comptoir du restaurant.

MENU

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT 46 €

ENTRÉE / PLAT / DESSERT 58 €

ENTRÉE

BURRATA CRÈMEUSE, FENOUIL ET FIGUES EN SALADE Ou CARPACCIO DE MELON AUX OLIVES
Figues et fenouil fondants, burrata, graines de tournesol TAGGIASCHE ET CITRON
Carpaccio de melon, olives taggiasche, basilic et citron jaune

PLAT

COCOTTE DE VOLAILLE AUX LÉGUMES D'ÉTÉ MIJOTÉS À LA VERVEINE Ou LA CESARITA
Cocotte de volaille rôtie Française, courgettes vertes et jaunes, tomates cerises, pâtisseries jaunes, oignons grelots et verveine Cœur de romaine, copeaux de parmesan AOP, cœur de saumon fumé, œuf dur Bio, croûtons de brioche toastée, radis, sauce césar et fleurs de tagète

DESSERT

SALADE DE FRUITS DE SAISON Ou LA MADELEINE D'AMANDINE
Fruits de saison taillés pour vous Madeleine, crème de citron, zestes de citron vert, chocolat blanc et fleur de verveine

Café ou thé
Eau filtrée plate ou pétillante à volonté

Prix nets en euros - Service compris. La liste des allergènes est à votre disposition au comptoir du restaurant.

ENTRÉES

DÉJEUNER

SÉLECTION DE TROIS CANAPÉS <i>À grignoter du bout des doigts, la sélection du jour selon vos goûts</i>	9 €
CARPACCIO DE MELON AUX OLIVES TAGGIASCHE ET CITRON <i>Carpaccio de melon, olives taggiasche, basilic et citron jaune</i>	12 €
BURRATA CRÈMEUSE, FENOUIL ET FIGUES EN SALADE <i>Figues et fenouil fondants, burrata, graines de tournesol</i>	16 €
ASPERGES BLANCHES FRANÇAISES CUITES VAPEUR, SAUCE ROMESCO AUX POIVRONS DOUX <i>Asperges blanches françaises, poivrons rouges, amandes effilées et herbes fraîches</i>	20 €
CRUDO DE BAR AUX HERBES FRAÎCHES <i>Bar à cru, concombre, radis, grenade et herbes fraîches</i>	24 €

Prix nets en euros - Service compris. La liste des allergènes est à votre disposition au comptoir du restaurant.

PLATS

DÉJEUNER

AVOCADO TOAST <i>Brioche toastée, avocat, œuf Bio poché, graines de tournesol Bio et herbes fraîches</i>	24 €
<i>Brioche toastée, avocat, cœur de saumon fumé, œuf Bio poché, graines de tournesol Bio et herbes fraîches</i>	30 €
LA CESARITA <i>Cœur de romaine, copeaux de parmesan AOP, volaille rôtie Française, œuf dur Bio, croûtons de brioche toastée, radis, sauce César et fleurs de tagète</i>	24 €
<i>Cœur de romaine, copeaux de parmesan AOP, cœur de saumon fumé, œuf dur Bio, croûtons de brioche toastée, radis, sauce César et fleurs de tagète</i>	26 €
CHOU-FLEUR RÔTI, PESTO DE PISTACHE ET CASSIS <i>Chou-fleur rôti, pesto de pistache, jus de cassis, basilic et copeaux de parmesan AOP</i>	22 €
COCOTTE DE VOLAILLE AUX LÉGUMES D'ÉTÉ MIJOTÉS À LA VERVEINE <i>Cocotte de volaille rôtie Française, courgettes vertes et jaunes, tomates cerises, pâtissons jaunes, oignons grelots et verveine</i>	28 €

Prix nets en euros - Service compris. La liste des allergènes est à votre disposition au comptoir du restaurant.

DESSERTS

DÉJEUNER

LA MADELEINE D'AMANDINE	9 €
<i>Madeleine, crème de citron, zestes de citron vert, chocolat blanc et fleur de verveine</i>	
SALADE DE FRUITS DE SAISON	14 €
<i>Fruits de saison taillés pour vous</i>	
RACINE PAR CLAIRE HEITZLER	16 €
<i>Croustillant aux fèves de cacao, biscuit moelleux aux amandes, mousse au chocolat aérienne, crémeux à la vanille Bourbon de Madagascar</i>	
DESSERT DU JOUR PAR CLAIRE HEITZLER	16 €
<i>Entremet sélectionné pour vous</i>	
CAFÉ GOURMAND	18 €
<i>Boisson chaude et sélection de desserts</i>	

Prix nets en euros - Service compris. La liste des allergènes est à votre disposition au comptoir du restaurant.



