

ROSY ET
MARIA
RESTAURANT & CAFÉ

CARTE AUTOMNE
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 <i>Croissant, pain au chocolat, pain au raisin, pain, beurre et confitures</i> | 12 € |
| JOHN'S SCRAMBLED EGGS <i>Œufs Bio brouillés, ciboulette</i> | 16 € |
| <i>Œufs Bio brouillés, saumon fumé</i> | 22 € |
| AVOCADO TOAST <i>Brioche toastée, avocat, graines de tournesol Bio et shizo vert</i> | 18 € |
| POUR LA PARISIENNE PRESSÉE <i>Boisson chaude, la Madeleine d'Amandine et jus d'orange frais</i> | 20 € |
| POUR PRENDRE SON TEMPS <i>Salade de fruits, avocado toast ou œufs Bio brouillés, ciboulette boisson chaude et jus d'orange frais</i> | 36 € |
| <i>Salade de fruits, avocado toast ou œufs Bio brouillés au saumon fumé, boisson chaude et jus d'orange frais</i> | 42 € |

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

MENU

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT 44 €

ENTRÉE / PLAT / DESSERT 58 €

ENTRÉE

| | | |
|--|----|---|
| BURRATA CRÈMEUSE, FENOUIL ET FIGUES EN SALADE <i>Figues et fenouil fondants, burrata, graines de tournesol</i> | Ou | MINIS BAOS À MANGER DU BOUT DES DOIGTS <i>Petits pains baos, au choix : gambas ou volaille rôtie, avocat, citron vert, oignons rouges, herbes fraîches et piment</i> <i>Disponible en version végétarienne</i> |
|--|----|---|

PLAT

| | | |
|---|----|--|
| POIREAUX GRILLÉS AUX PRUNES RÔTIES, BLÉ VERT ET STRACCIATELLA <i>Poireaux rôtis, prunes rôties, blé vert, stracciatella, noisettes et grenade</i> | Ou | SALADE ROSITA <i>Le plat qui fait du bien : quinoa, gambas, burrata, butternut rôti, avocat, cour- gettes, radis, oignons rouges, baies de goji et sauce teriyaki au citron vert</i> <i>Disponible en version végétarienne</i> |
|---|----|--|

DESSERT

| | | |
|--|----|--|
| SALADE DE FRUITS DE SAISON À L'ALOE VERA <i>Fruits de saison taillés pour vous</i> | Ou | FONDANT AU CHOCOLAT <i>Fondant au chocolat fleur de sel cuit minute, ganache chocolat et cara- mel beurre salé aux notes de fleur d'oranger</i> |
|--|----|--|

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 € |
| MINIS BAOS À MANGER DU BOUT DES DOIGTS <i>Petits pains baos, au choix : gambas ou volaille rôtie, avocat, citron vert, oignons rouges, herbes fraîches et piment Disponible en version végétarienne</i> | 16 € |
| BURRATA CRÈMEUSE, FENOUIL ET FIGUES EN SALADE <i>Figues et fenouil fondants, burrata, huile d'olive, graines de tournesol et aneth</i> | 16 € |
| CRUDO DE BAR AUX HERBES FRAÎCHES ET RAISINS ACIDULÉS <i>Bar à cru, raisins, citron vert, shizo vert et persil</i> | 22 € |
| GRAVELAX DE SAUMON CITRON ET BAIES DE GOJI <i>Saumon mariné comme un gravelax, baies roses, citron jaune, baies de goji et aneth</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 shizo vert</i> | 24 € |
| <i>Brioche toastée, avocat, cœur de saumon fumé, œuf Bio poché, graines de tournesol Bio et shizo vert</i> | 30 € |
| POIREAUX GRILLÉS AUX PRUNES RÔTIES, BLÉ VERT ET STRACCIATELLA <i>Poireaux rôtis, prunes rôties, blé vert, stracciatella, noisettes et grenade</i> | 26 € |
| SALADE ROSITA <i>Le plat qui fait du bien : quinoa, gambas, burrata, butternut rôti, avocat, courgettes, radis, oignons rouges, baies de goji et sauce teriyaki au citron vert Disponible en version végétarienne</i> | 28 € |
| COCOTTE DE CANARD COMME UN MINISTRONE AUX CHÂTAIGNES <i>Cocotte de canard* confit effiloché, butternut, châtaignes, giroles, raisins, radis et shizo rouge</i> | 34 € |

Prix nets en euros - Service compris. La liste des allergènes est à votre disposition au comptoir du restaurant.
* viande d'origine France

DESSERTS

DÉJEUNER

| | |
|--|------|
| LA MADELEINE D'AMANDINE | 9 € |
| <i>Madeline, crème de potimarron, sirop d'érable et noisettes torréfiées</i> | |
| SALADE DE FRUITS DE SAISON À L'ALOE VERA | 14 € |
| <i>Fruits de saison taillés pour vous</i> | |
| FONDANT CHOCOLAT CUIT MINUTE | 14 € |
| <i>Pour les amoureux du chocolat : fondant au chocolat fleur de sel cuit minute, ganache chocolat et caramel beurre salé aux notes de fleur d'oranger (À commander idéalement en début de repas - 10 min de préparation)</i> | |
| PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON | 16 € |
| <i>Meringue, mousse de fromage blanc et jolis fruits frais de saison</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.



