

## LES PETITS PLUS DE L'AROMAT

### MENU SAINT VALENTIN : 90€ pour 2 personnes

Si nombre de convives impair, tout est possible, nous restons ouverts ...

### Nous vous proposons un menu où l'élément principal de chaque plat est à partager

#### Entrées au choix :

Bloc de foie gras aux pommes, céleri et grué de cacao, pain d'épice à toaster et salade de chou blanc aux noix

**Ou**

Pressé de saumon fumé confectionné par nos soins, tartare de saint jacques aux agrumes et poireaux, tartelette onctueuse de bardes, carottes en crudités à l'orange, rissole épinards comté

#### Plat au choix :

Mignon de veau de l'Aveyron clouté aux truffes et parmesan, cromesquis de pommes de terre au foie gras, jus de blanquette et légumes de cuisson au lard paysan

**Ou**

Rôti de thon au cœur de homard à l'huile de cacahuètes, en robe végétale, grosse raviole champignons châtaigne fumée, jus de favouilles et légumes oubliés

#### Desserts au choix :

Déclinaison chocolat

**Ou**

Tarte fine fruits exotiques, crémeux passion et gingembre

### Le foie gras au kilo : possibilité de prendre au gramme, mis sous vide :

- Nature 80€/kg, soit 8€ les 100gr,
- Aux figues 90€/kg, soit 9€ les 100gr,

#### Caviar Aquitaine :

Caviar Aquitaine 30g : 40,00€/unit

Caviar Aquitaine 50g : 80,00€/ unit

### Soupe de poissons de roche, croutons et rouille : 10€ les 20cl

#### Notre sélection de champagne :

- ½ bouteille de Charles Heidsieck rosé : 28€,
- Philipponat royale réserve brut : 51€ (75cl)
- Jacquesson « Cuvée 742 » extra brut : 60€ (75cl)
- Deutz « Amour de Deutz » 2005 : 179€ (75cl)
- Louis Roederer « Cristal » 2008 : 233€ (75cl)
  
- Charles Heidsieck rosé : 62€ (75cl)

#### Notre sélection de vins blancs et rouges :

##### - Blancs structurés, aromatiques :

- Château Crémade, Domaine de la Crémade 2018 : 26€ (75cl),

- Mercurey « Clos Rochette » 2017,  
Domaine Faiveley : 28€ (75cl),
  - Saint Véran Cuvée La Combe des Roches,  
« La Soufrandière » 2017 : 32€ (75cl),
  - Montlouis sur Loire « les Choisilles » 2017,  
Domaine François Chidaine : 33€ (75cl),
  - Châteauneuf du Pape,  
Château La Nerthe 2018 : 52€ (75cl).
- **Blancs secs, frais :**
- Villa Minna « Minna Vineyard » 2016 : 30€ (75cl),
  - Patrimonio « Grotte di Sole » 2018,  
Jean Baptiste Arena : 36€ (75cl),
  - Chablis 1<sup>er</sup> Cru Fourchaume, 2015  
Domaine Faiveley : 41€ (75cl)

- **Rouges :**

- Saumur Champigny « Terres Chaudes » 2017,  
Thierry Germain : 27€ (75cl),
- Sancerre « La Moussière » 2014,  
Alphonse Mellot 43€ (75cl)

- **Rouges : suite**

- Santenay 1<sup>er</sup> Cru « Clos Rousseau » 2017,  
Domaine Sylvain Morey : 46€ (75cl)
- Chambolle Musigny 2016,  
Domaine Dujac Père et Fils : 48€ (75cl)

Et bien d'autres bouteilles à disposition sur notre carte ....

**Du Vendredi 12 Février au Dimanche 14 Février**

**Commande à passer avant le 10 Février,  
Pas de service le 11 Février 2021.**

**Livraison sur demande (gratuit sur Marseille et payant  
pour les autres communes) du Vendredi au Dimanche :**

- De 9h30 à 12h00
- De 13h30 à 19h30

**Emporté : Du Vendredi au Samedi après-midi :  
De 10h à 13h et de 14h à 17h : Vendredi  
De 15h à 17h : Samedi**

**06.18.74.92.25**

**resalaromat@gmail.com**

**http://www.laromat.com/**



**L'AROMAT**  
RESTAURANT