

**ROSY** ET  
**MARIA**  
RESTAURANT & CAFÉ

CARTE HIVER  
2024-2025



## 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*

---

## 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

9 H30 - 12 H

---

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>	14 €
<i>Œufs Bio brouillés, saumon fumé</i>	18 €
AVOCADO TOAST <i>Brioche toastée, avocat, graines de tournesol Bio et shizo vert</i>	14 €
<b>POUR LA PARISIENNE PRESSÉE</b> <i>Boisson chaude, la Madeleine d'Amandine et jus d'orange frais</i>	20 €
<b>POUR PRENDRE SON TEMPS</b> <i>Salade de fruits, avocado toast ou œufs Bio brouillés, ciboulette boisson chaude et jus d'orange frais</i>	34 €
<i>Salade de fruits, avocado toast ou œufs Bio brouillés au saumon fumé, boisson chaude et jus d'orange frais</i>	38 €

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 60 €

Café ou thé

Eau filtrée plate ou pétillante à volonté

---

### ENTRÉE

VELOUTÉ DE POTIMARRON,  
NOISETTES TORRÉFIÉES ET  
NUAGE DE LAIT  
*Servi chaud pour se réconforter*

Ou FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-  
OUEST AU CHAMPAGNE, CHUTNEY  
DE POIRE ET BRIOCHE TOASTÉE  
*Terrine de foie gras de canard du  
Sud-Ouest au champagne et aux  
deux poivres, chutney de poire et  
brioche toastée*

### PLAT

POIREAU GRILLÉ AU BLÉ VERT ET  
STRACCIATELLA  
*Poireau grillé, blé vert, stracciatella,  
poires, noisettes et grenade*

Ou SALADE ROSITA  
*Le plat qui fait du bien : quinoa, gambas,  
burrata, courge butternut rôtie, avocat,  
courgettes, radis, oignons rouges, baies  
de goji et sauce teriyaki au citron vert.  
Disponible en version végétarienne*

### DESSERT

TARTE « NUAGE » AUX FRUITS  
EXOTIQUES  
*Tartelette aux fruits exotiques frais,  
coulis de fruits, nuage de blanc d'œufs  
et feuille d'or*

Ou FONDANT AU CHOCOLAT  
*Pour les amoureux du chocolat :  
fondant au chocolat noir Valrhona  
cuit minute, ganache chocolat et  
feuille d'or  
(À commander idéalement en début  
de repas - 15 min de préparation)*

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

## ENTRÉES

DÉJEUNER

- 
- SÉLECTION DE TROIS CANAPÉS 9 €  
*À grignoter du bout des doigts, la sélection du jour selon vos goûts*
- VELOUTÉ DE POTIMARRON, NOISETTES TORRÉFIÉES ET NUAGE DE LAIT 14 €  
*Servi chaud pour se réconforter*
- FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST AU CHAMPAGNE, CHUTNEY DE POIRE ET BRIOCHE TOASTÉE 16 €  
*Terrine de foie gras de canard du Sud-Ouest au champagne et aux deux poivres, chutney de poire et brioche toastée*
- AVOCADO TOAST 14 €  
*Brioche toastée, avocat, graines de tournesol Bio et shizo vert*
- Brioche toastée, avocat, cœur de saumon fumé, graines de tournesol Bio et shizo vert 18 €
- CRUDO DE SAINT-JACQUES RAFRAÎCHI AU CITRON, GRENADES ET HERBES FRAÎCHES 24 €  
*Noix de Saint-Jacques à cru au cresson, grenades et citron vert*

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

## PLATS

DÉJEUNER

- 
- AVOCADO TOAST 24 €  
*Brioche toastée, avocat, œuf Bio poché, graines de tournesol Bio et shizo vert*
- Brioche toastée, avocat, cœur de saumon fumé, œuf Bio poché, graines de tournesol Bio et shizo vert 30 €
- POIREAU GRILLÉ AU BLÉ VERT ET STRACCIATELLA 26 €  
*Poireau grillé, blé vert, stracciatella, poires, noisettes et grenade*
- SALADE ROSITA 28 €  
*Le plat qui fait du bien : quinoa, gambas, burrata, courge butternut rôtie, avocat, courgettes, radis, oignons rouges, baies de goji et sauce teriyaki au citron vert*  
*Disponible en version végétarienne*
- BAOS AU HOMARD BLEU, POMMES DE TERRES GRENAILLE OU JEUNES POUSSES 32 €  
*Mini baos au homard bleu et écrevisses, avocat, citron vert, oignons rouges, piment et pommes de terre grenaille au sel de Guérande ou jeunes pousses*
- FILET DE CAILLE, RISOTTO DE FREGOLA, NUAGE DE LAIT ET TRUFFE NOIRE 44 €  
*Filet de caille française, risotto de fregola à la sauce tartufata, émulsion au parfum de truffe blanche, copeaux de parmesan AOP et truffe noire*

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>Madeleine, chocolat noir Valrhona aux notes épicées, noix de coco râpée et pétales de noix de coco</i>   |      |
| SALADE DE FRUITS DE SAISON À L'ALOE VERA  | 14 € |
| <i>Fruits de saison taillés pour vous</i>   |      |
| FONDANT CHOCOLAT CUIT MINUTE  | 16 € |
| <i>Pour les amoureux du chocolat : fondant au chocolat noir Valrhona cuit minute, ganache chocolat et feuille d'or</i><br><i>(À commander idéalement en début de repas - 15 min de préparation)</i> |      |
| TARTE « NUAGE » AUX FRUITS EXOTIQUES  | 16 € |
| <i>Tartelette aux fruits exotiques frais, coulis de fruits, nuage de blanc d'œufs et feuille d'or</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.



