

LES GRANDS CLASSIQUES DE LA LA RÔTISSERIE D'ARGENT

Rognons de veau, sauce moutarde à l'ancienne & gratin dauphinois

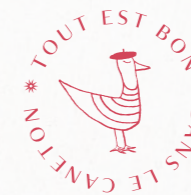
Dans le sillage de La Tour d'Argent, la Rôtisserie d'Argent affirme une personnalité plus décontractée et typiquement parisienne. Une table conviviale où les grands classiques de la cuisine française sont servis avec authenticité, précision et gourmandise.

Dans la lignée des grandes recettes bistro, les **Rognons de veau, sauce moutarde à l'ancienne & gratin dauphinois** célèbrent un savoir-faire profondément ancré dans la tradition française. Un plat de caractère, franc et généreux, où la maîtrise du geste fait toute la différence.

Saisis avec précision pour préserver leur tendreté, les rognons révèlent une texture au goût affirmé, subtilement relevé par une sauce à la moutarde à l'ancienne, légèrement piquante. En accompagnement, le gratin dauphinois, fondant à cœur et délicatement gratiné en surface, apporte rondeur et réconfort.

Un classique intemporel qui incarne une cuisine de tradition exécutée avec justesse et gourmandise.





À la tête des fourneaux, Romuald Sinnan, chef passionné formé en cuisine et pâtisserie, conjugue tradition et modernité. Après plus de quinze années dans de grandes brigades parisiennes et une parenthèse américaine au restaurant Aua dans le Massachusetts, il insuffle à la Rôtisserie d'Argent une cuisine précise, généreuse et de saison.

« En tant que chef de la Rôtisserie, j'ai pour mission de perpétuer les recettes traditionnelles de la cuisine française, tout en y ajoutant une touche de modernité. La table de la Rôtisserie est un lieu de partage et de gourmandise où nos clients viennent passer un moment convivial »

Romuald Sinnan, Chef de la Rôtisserie d'Argent

INFORMATIONS PRATIQUES

Rognons de veau, sauce moutarde à l'ancienne
& gratin dauphinois : 29€

19 Quai de la Tournelle, 75005 Paris

