

Rooster

MENU DÉGUSTATION

Tasting 5 plats — 75 | Accord mets & vins — 40

GRIGNOTAGES

Beignet de cervelle d'agneau — 11
Sauce putanesca

Panisse — 7

ENTRÉES

Salade de Tomates — 15
Confites, sorbet, condiment basilic

Tataki de Thon Rouge — 21
Concombre, avocat, glace moutarde

Poêlée d'Encornet — 17
Fenouil, chorizo, bouillon anisé émulsionné à l'huile d'olive

Tartare de Veau — 19
Brocciu, sabayon à l'huile d'estragon, poutargue

Poulpe — 17
Carpaccio de zapalito, pêche, amande, romesco

PLATS

Lotte — 34
Garniture d'une soupe au pistou, lard de colonnata

Agneau des Alpes-de-Hautes-Provence — 38
Selle rôtie, épaule confite, naan meridional, blette

Ris de veau — 44
Pomme de terre de Noirmoutier, poireau, coquillages, écume mascarpone citron

Homard — 36
Gnocchi de pomme de terre, poivron, jus de crustacé

Rooster

FROMAGES

Sélection de fromages – 14

Affinée par Martine Dubois

Accord:

Apremont cuvée Thomas, Blard et fils 2018 – 9

Sancerre rouge, Paul Prieur et fils 2018 – 9

DESSERTS

Les fruits rouges – 13

Panna cotta infusée au laurier, sorbet basilic, crumble amande

Accord:

Champagne Blanc Laherte et frères – 18

L'Abricot – 12

Rôti au romarin, mousse fromage blanc, crème glacée au miel, granola

Accord:

Pétillant naturel « Ouf » Domaine des Bottes rouges - 12

Le Chocolat – 13

Crème, ganache, sablé au chocolat Guanaja, praliné noisette, glace tonka

Accord:

Porto Reserva Adriano – 10

F R E D E R I C D U C A

