

Rooster

MENU DÉGUSTATION

Tasting 5 plats — 75 | Accord mets & vins — 45

GRIGNOTAGES

Panisse — 7

beignet de cervelle d'agneau
Sauce putanesca — 11

Jambon Iberico Bellota — 21

ENTRÉES

Thon Rouge mariné — 21
Harissa, prunes, courgette, sorbet coriandre

Poêlée d'Encornet — 17
Salade de pois chiche, chips d'artichaut, vinaigrette au zaatar

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

Crevette impériale — 22
Tartare et tempura, velouté de maïs, piment de Padron frit

PLATS

Lieu jaune de ligne — 36
Cèpes/ pignons de pin/ marjolaine, sucs de tomate, jus de bouillabaisse

Fricot de homard — 36
Coco de Paimpol, bisque infusée à la verveine

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

Ris de veau — 42
Poireau/ pomme de terre, coquillages, écume mascarpone citron

Rooster

FROMAGES

Sélection de fromages – 14

Affinée par Martine Dubois

Accord:

Roussette du Bugey « Mataret » Thierry Tissot 2018 – 8

DESSERTS

Les Figues – 13

Fraîches et rôties, yaourt glacée romarin, croquant pistache, réduction sangria

Accord:

Pétillant Naturel « Furlani » – 12

Les Mirabelles – 14

Chou garni d'une mousse cheesecake, sorbet mirabelle, éclats de noisettes

Accord:

Bianco Puglia « CA » Calcarius - 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

