

Rooster

MENU DÉGUSTATION

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

GRIGNOTAGES

Panisse — 7

beignet de cervelle d'agneau
Sauce putanesca — 11

Jambon noir de Bigorre — 21

ENTRÉES

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, prunes, piment de Padron frit

Thon rouge — 22
Gaspacho de tomate Green Zebra, melon, zapalito, glace moutarde

PLATS

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

Oursin — 32
Linguine à l'encre de seiche, jus de carotte aux épices

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

Poulette Jaune — 32
Morille des pins, crème de maïs, chou pointu, jus à la diable

Ris de veau — 44
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

Tarte aux Figues – 13

Yaourt glacée romarin, 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

