

# 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

Lobster roll - 22

### ENTRÉES

Encornet farci— 17

Blette/ frégoles sarda, sauce blanquette, encre de seiche

Tartare de Veau — 19

Ricotta fumée, sabayon à l'huile d'estragon, poutargue

Bonite— 22

Tataki, fenouil, radis, condiment mimosa, aioli légère

### PLATS

Noix de saint-jacques — 38

Céleri/ pomme/ noix/ curry, sauce au vin d'Arbois

Turbot— 40

Cuit à la nacre, gnocchi, poireaux, coque, sauce au Noilly Prat

Paleron de bœuf— 34

Braisé, oignons doux caramélisés, chou, sauce charcutière

### FROMAGES

Sélection de fromages — 14

Affinée par Martine Dubois

### DESSERTS

La Pomme— 14

Caramélisée, noix de pécan, diplomate au sirop d'érable, crème fraîche glacée  
vanille/whisky

L'Ananas— 12

Rôti, sorbet ananas, mousse coco/ poivre long

Le Chocolat — 13

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