

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

Encornet farci — 17

Blette/ frégola sarda, sauce blanquette, encre de seiche

Tartare de Veau — 19

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

Daurade royale — 22

Céviche, fenouil, radis, condiment mimosa, consommé de favouille

PÂTES

Oursin — 32

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

Joue de boeuf — 30

Raviole au beurre de sauge, épinard, pécorino

PLATS

Saint-pierre — 38

Gnocchi pomme de terre/ potimarron/ citron confit, morille des pins

Homard — 36

Riz noir vénéré, bisque infusée à la verveine

Noix d'entrecôte Angus — 36

Purée d'échalote, colatura, poireaux, croquette de bleu d'Auvergne

Ris de veau — 42

Chou-fleur, pomme de terre grenaille, jus infusé à la badiane, écume de haddock

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

Baba au Rhum – 14

Poire pochée, sorbet poire

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

