

# Rooster

## MENU DÉGUSTATION

Tasting 5 plats – 79 | Accord mets & vins – 40

## GRIGNOTAGES

Beignet de cervelle d'agneau – 11  
Sauce putanesca

Panisse – 7

## ENTRÉES

Tarte d'escargots – 16  
Sautés à la sarriette, asperge verte, crème foisonnée à l'ail rôti et encre de seiche

Tartare de veau – 19  
Brocciu, sabayon à l'huile d'estragon, poutargue râpée

Maquereau – 17  
Mariné, algue, jus de concombre/ Granny smith, avocat, glace moutarde

Poulpe – 21  
Grillé au romarin, girolles, pickles d'abricot sec, sauce romesco

## PLATS

Rouget – 34  
Pied de veau, gnocchi, petit pois/ ail de ours, jus de daube

Seiche – 36  
Sautée, morilles et crème crue, lard de Colonnata, jus de crustacé

Agneau de Sisteron – 39  
Rôti, naan d'épaule confite, harissa, navet, pomme de terre de Noirmoutier, algues, jus à l'olive

Ris de veau – 44  
Doré croustillant, sauce tonnato, artichaut et fenouil, jus de veau/ colatura, bresaola de thon rouge, câpres frits

# Rooster

## FROMAGES

**Sélection de fromages** – 14  
Affinés par Martine Dubois

*Accord*

VDF « orange voilée » Fabien Jouvès – 12  
Bugey Gamay, Thierry Tissot 2018 – 9

## DESSERTS

**Brioche** – 11

Dans l'esprit d'une Tropicienne, crème légère à la fleur d'oranger,  
sorbet au lait d'amande

*Accord*

Calcarius 40.08 Bianco Puglia – 11

**Pavlova** – 13

Fraise, rhubarbe, siphon poivre long, sorbet lavande

*Accord*

L'Authentique Mauzac pétillant – Domaine de Brousse 2019 – 10

**Le Chocolat** – 12

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

