

Rooster

MENU DÉGUSTATION

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

GRIGNOTAGES

Beignet de cervelle d'agneau – 11
Sauce putanesca

Panisse – 7

ENTRÉES

Ceviche de maigre de méditerranée – 20
Salade de pomme de terre, écume mascarpone/citron, vichyssoise de fenouil

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

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

Poulpe – 21
Grillé au romarin, girolles, condiment abricot, sauce romesco

PLATS

Lotte – 36
Aubergine, feta, gnocchi frits, jus d'une bohémienne de légumes

Encornet – 34
Sautée à l'ail et au persil, riz noir vénéré, tomates datterino, fève, lard de Colonnata, jus de crustacé

Canard de la Maison Burgaud – 39
Cerise, haricot vert, cannellini/haddock, croquette de cuisse

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

Accord vin

VDF « orange voilée » Fabien Jouves – 12

Côte du Roussillon 2019 – Domaine Modat – 8

DESSERTS

Brioche – 12

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

Accord vin

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

Tarte fine abricot – 13

Crème mascarpone vanille/safran, sorbet lavande

Accord vin

Calcarius 40.08 Bianco Puglia – 11

Le Chocolat – 12

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

Accord vin

Porto Tawny – 8

F R E D E R I C D U C A

