

Rooster

MENU DÉGUSTATION

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

GRIGNOTAGES

Beignet de cervelle d'agneau – 11
Sauce putanesca

Panisse – 7

ENTRÉES

Tarte à la tomate – 19
Bresaola de thon, crème glacée à l'ail rôti, crumble parmesan

Tartare de veau – 20
Ricotta fumée, sabayon à l'huile d'estragon, poutargue râpée

Sériole de Méditerranée – 21
Velouté crémeux de Paimpol, pistou de roquette, sorbet poivron/framboise

Raviole de homard – 28
Au paprika, épinard, condiment oseille, macadamia, jus de crustacé

PLATS

Lieu jaune de ligne – 34
Girolles, jus de tomate confite/melon, palourde, écume marinière

Encornet – 34
Sauté à l'ail et au persil, chorizo, artichaut, citron confit, jus de fenouil

Caille de Pierre Duplantier – 40
Grillée, maïs, piment doux, algue rouge, sauce aurore

Cochon de lait – 39
Caponata d'aubergine, prune, bolognaise de poulpe

Rooster

FROMAGES

Sélection de fromages — 14

Accord vin

VDF « orange voilée » Fabien Jouves — 12
Côte du Roussillon 2019 - Domaine Modat — 8

DESSERTS

Tout figue — 15

Panacotta au romarin, granola

Accord vin

Auxerrois 2015 - Domaine Sébastien Mann — 12

Mirabelle — 14

Pavlova, sorbet sauge ananas, crumble noisette

Accord vin

Vouvray brut 2012 - Domaine Foreau — 11

Le Chocolat — 13

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

Accord vin

Porto Quinta Do Noval vintage 2016 — 10

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

