

# Rooster

## MENU DÉGUSTATION

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

### GRIGNOTAGES

Beignet de cervelle d'agneau – 11  
Sauce putanesca

Fromage de tête – 9  
Fromage blanc aux  
condiments, pain grillé

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

Pigeon de Mesquer – 40  
Morille des pins, figue de Pierre Baud, algue rouge

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

# Rooster

## FROMAGES

Sélection de fromages – 14

*Accord vin*

Côte du Roussillon 2019 - Domaine Modat – 8

## DESSERTS

**Tout figue** – 15

Panacotta au romarin, granola

*Accord vin*

Auxerrois 2015 - Domaine Sébastien Mann – 12

**Mûre** – 14

Dentelle miel, mousse de ricotta, crumble d'avoine, sorbet lavande

*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

