

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
Fenouil, avocat, glace crustacé

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

PLATS

Noix de Saint-Jacques – 40
Butternut, gnocchi de pomme de terre, suc de noisette, bouillon à la sauge

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

IGT Terre Sicilienne “Muscatredda” - Marabino – 11

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

