

Rooster

MENU DÉGUSTATION

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

GRIGNOTAGES

Beignet de cervelle
d'agneau – 11
Sauce putanesca

Jambon Serrano – 16

Panisse – 7

ENTRÉES

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

Oursin – 21
Pomme de terre charlotte, choux-fleur, écume mascarpone citron, crème Dubarry

Daurade royale – 22
Aguachile de fenouil, avocat, glace crustacé

Encornet farci – 19
Shiitaké, brocoli, pomelo, jus de champignon de Paris

PLATS

Rouget – 38
Blettes méridionales, jus de bouillabaisse, riz noir vénéré, sauté de seiche

Noix de Saint-Jacques – 41
Butternut, gnocchi de pomme de terre, suc de noisette, bouillon à la sauge

Agneau de Sisteron – 38
Petit épeautre de Provence, carotte, citron confit, chips de Kale, jus à l'anchois

Ris de veau – 45
Lard de Colonata, grenaille, céleri, sanguin, jus à l'huile de livèche et olive verte

Rooster

FROMAGES

Sélection de fromages – 14

Accord vin

IGT Terre Sicilienne “Muscatredda” - Marabino – 11

DESSERTS

Tout pomme – 14

Panacotta au laurier, granola, craquant thym, caramel de cidre

Accord vin

Auxerrois 2015 - Domaine Sébastien Mann – 12

Tarte aux noix – 14

Poire pochée, chantilly chocolat blanc, sorbet poire/romarin

Accord vin

Vouvray brut 2012 - Domaine Foreau – 11

Le Chocolat – 14

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

