

Rooster

MENU DÉGUSTATION

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

GRIGNOTAGES

Beignet de cervelle d'agneau – 11
Sauce putanesca

Panisse – 7

ENTRÉES

Tartare de veau – 22
Brocciu, bergamote, sabayon à l'huile d'estragon, poutargue râpée

Oursin – 22
Pomme de terre charlotte, choux-fleur, écume mascarpone citron, crème Dubarry

Bar de ligne – 26
Aguachile de fenouil, avocat, glace « favouille »

Encornet farci – 21
Shiitaké, brocoli, pomelo, jus de champignon de Paris

PLATS

Rouget – 38
Blettes méridionales, sauce bourride, riz noir vénéré, sauté de seiche

Noix de Saint-Jacques – 41
Butternut, chanterelles, suc de noisette, bouillon à la sauge

Agneau de Sisteron – 39
Petit épeautre de Provence, carotte, citron confit, chips de Kale, jus à l'anchois

Ris de veau – 45
Gnocchi de pomme de terre, couteaux marinières, kalamansi, oignons frits

Une équipe à votre service : Kévin, Cécile, Cathy, Wag, Marinos, Louise, Noémie, Thomas, Baptiste

Rooster

FROMAGES

Sélection de fromages – 15

Accord vin

IGT Terre Sicilienne “Muscatredda” - Marabino – 12

DESSERTS

Clémentine – 14

Mousse fromage blanc, sorbet huile d’olive, meringue au genièvre

Accord vin

Saumur blanc 2018 « l’Enchentoir » - Manoir de la Tête Rouge – 14

Tarte aux noix – 14

Poire pochée, chantilly chocolat blanc, sorbet poire/romarin

Accord vin

Espumante 2011 – Quinta das Bageiras – 15

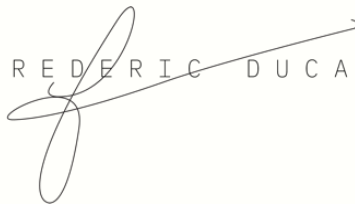
Le Chocolat – 14

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

Accord vin

Porto Blanc - Quinta Da Gaivosa - 10 Years Old vintage – 15

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

A stylized, handwritten signature in grey ink, consisting of a large, flowing 'F' and 'D' that sweep across the text 'F R E D E R I C D U C A'.