

Rooster

MENU DÉGUSTATION

Tasting 5 plats — 85

Accord mets & vins — 45

GRIGNOTAGES

Beignet de cervelle d'agneau — 11

Sauce putanesca

Panisse — 7

ENTRÉES

Sardine — 19

L'une marinée, jus d'asperges blanches, kumquat glace moutarde, l'autre en tempura, feta grillée

Tartare de veau — 22

Brocciu, bergamote, sabayon à l'huile d'estragon, poutargue râpée

Tarte d'escargots — 24

Asperges vertes, crème d'ail rôti, crumble parmesan

Tourteau — 26

Avocat, glace favouille, jus de fenouil

PLATS

Oursin — 38

Linguine à l'encre de seiche, jus de carotène aux épices

Saint-Pierre — 42

Daube de poulpe, asperges blanches, algue, lard de Colonnata

Pigeon de Mesquer — 40

Foie gras poêlé, petits pois, mûre

Agneau de Haute-Provence — 40

Pleurotes « pomponette », asperges vertes, naan ail des ours/chèvre frais

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

Rooster

FROMAGES

Sélection de fromages – 15

Accord vin

IGT Terre Sicilienne “Muscatredda” - Marabino – 12

DESSERTS

Pavlova rhubarbe – 15

Sorbet lavande, crumble avoine/chocolat blanc

Accord vin

Vouvray moelleux 2016 – Domaine d’Orfeuilles – 16

Fraise – 16

Mousse légère de chèvre frais, pignons de pin, craquant thym, huile de basilic

Accord vin

Pet-Nat- « Chante Pinot » - Josmeyer – 15

Le Chocolat – 15

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

Accord vin

Commandaria – Saint Barnabas - Chypre – 16

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

