

# Rooster

## MENU DÉGUSTATION

Tasting 5 plats — 85

Accord mets & vins — 45

## GRIGNOTAGES

Beignet de cervelle d'agneau — 13

Sauce putanesca

Panisse — 7

## ENTRÉES

Tarte de tomates — 20

Mousse de burrata, green zebra glacée, ketchup de tomates

Tartare de veau — 22

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

Tourteau — 28

Avocat, glace favouillle, jus de fenouil

Thon rouge — 28

Mariné à cru, harissa, cerise, amande, sorbet poivron

## PLATS

Encornet — 42

Ravioles de blette à l'encre de seiche, girolles, fèves, jus de bouillabaisse

Rouget — 42

Garniture d'une soupe au pistou comme en Provence, lard de Colonnata

Agneau de Haute-Provence — 42

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

Pigeon de Mesquer — 44

Foie gras poêlé, petits pois, mûre

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

# Rooster

## FROMAGES

Sélection de fromages – 15

*Accord vin*

IGT Terre Sicilienne “Èureka” - Marabino – 12

## DESSERTS

**Pavlova rhubarbe/framboise** – 16

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 » – Josp Meyer – 15

**Le Chocolat** – 15

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

*Accord cocktail - Un gâté*

« Cognac – Commandaria – Sirop d’agave infusé au thym – Verjus » – 18

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

