

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

Lieu jaune de ligne — 42

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

Agneau de Haute-Provence — 42

La selle rôtie, l'épaule confite, aubergine, pleurote « pomponette », condiment menthe

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

