

Rooster

MENU DÉGUSTATION

Tasting 5 plats – 85

Accord mets & vins – 45

GRIGNOTAGES

Beignet de cervelle d'agneau – 13

Sauce putanesca

Panisse – 7

ENTRÉES

Tartare de veau – 24

Brocciu, bergamote, 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 – 40

Artichaut, fenouil, jus de bouillabaisse, lomo iberico

Lieu jaune de ligne – 39

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

Agneau de Haute-Provence – 42

La selle rôtie, l'épaule confite, aubergine, pied bleu,
condiment menthe

FROMAGES

Sélection de fromages – 15

Accord vin

IGT Terre Sicilienne "Eureka" - 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 » – Josmeyer – 15

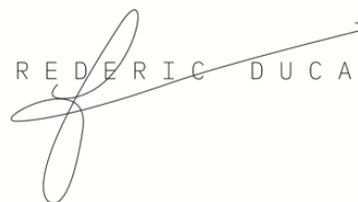
Le Chocolat – 15

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



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

Nos viandes sont d'origine française