

Rooster

MENU DÉGUSTATION

Tasting 5 plats – 85

Accord mets & vins – 45

GRIGNOTAGES

Beignet de cervelle d'agneau – 13

Sauce putanesca

Panisse – 7

Fromage de tête – 13

Cochon de lait Noir de Bigorre

ENTRÉES

Tataki de daurade – 22

Courgette/sarriette, prune, condiment citron brûlé

Tartare de veau – 24

Ricotta fumée, sabayon à l'huile d'estragon,
poutargue râpée

Thon rouge – 28

Mariné à cru, harissa, poivron jaune confit, yaourt
basilic, sorbet poivron rouge

Langoustine – 30

Cuite à la nacre, avocat, maïs, glace favouille

PLATS

Encornet – 40

Sautés à l'ail et au persil, gnocchi au beurre d'algue,
haricot vert, bisque de crustacés au piment Urla

Rouget – 40

Tomate/marjolaine, ravioles de blette, moule, sauce
bourride, suc de laurier

Agneau de Haute-Provence – 44

La selle rôtie, l'épaule confite, aubergine, sardine,
condiment menthe

Ris de veau – 48

Fenouil, artichaut, algue rouge, sauce tonnato, cœur
de thon séché

FROMAGES

Sélection de fromages – 15

Accord vin

IGT Terre Sicilienne "Eureka" - Marabino – 12

DESSERTS

Tarte aux figues – 16

Yaourt glacé romarin, crumble pistache, réduction de
sangria, sorbet figue

Accord vin

Crémant de Savoie « Brut Alpin » – Blard & Fils – 15

Prunes – 16

Craquant au poivre de Timut comme un mille-feuille,
quetsche, reine-claude, sorbet mirabelle

Accord vin

Saumur blanc « l'Enchetoir » - Manoir Tête Rouge - 15

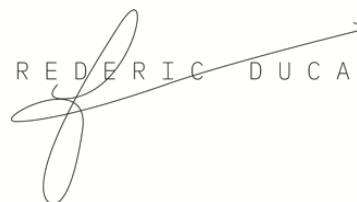
Le Chocolat – 16

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, Edgar, Thomas, Marcilene

Nos viandes sont d'origine française