

# 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

Maureau – 22

Mariné et grillé à la flamme, chou-fleur, muscat, olive, jus d'agrumes/livèche

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

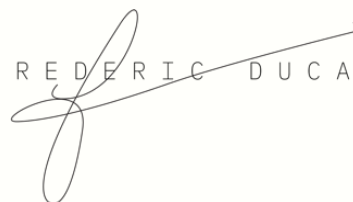
Le Chocolat – 16

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