

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

Maquereau — 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

Clafoutis mirabelle — 16

Reine-claude, quetsche, crème cheesecake, sorbet mirabelle

Accord vin

Pacherenc Du Vic-Bilh 2018 « Doux » Domaine Stratéus — 15


Le Chocolat — 16

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

Accord vin

« Porto Blanc 10 Years - Quita Da Gairosa — 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