

# Rooster

## MENU DÉGUSTATION

Tasting 5 plats — 89

Accord mets & vins 8cl/verre — 55

## GRIGNOTAGES

Beignet de cervelle d'agneau — 13

Sauce putanesca

Panisse — 7

## ENTRÉES

Sérieole — 24

Tataki, fenouil, chorizo, citron confit, écume mascarpone citron

Tartare de veau — 24

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

Encornet — 26

Farci de blettes méridionales, tempura de seiche, sauce bourride

Huître Tarbouriech — 28

L'une au naturel, chou-fleur, radis, glace moutarde  
L'autre croustillante, feta, livèche

## PLATS

Rouget — 42

Lard de Colonnata, topinambour, gnocchi, algue, jus de daube

Saint-Jacques — 46

Viennoise noisette/mélisse, épinard, pomelo, trompette de la mort, sauce parmesan

Canard colvert — 44

Foie gras poêlé, chou rouge, coing, champignons

Ris de veau — 48

Pomme de terre, poireaux, couteaux persillés, jus de veau infusé à l'anis

## FROMAGES

Sélection de fromages — 15

*Accord vin*

IGT Terre Sicilienne "Eureka" - Marabino — 12

## DESSERTS

Pomme tatin — 16

Crème glacée à la fleur d'oranger, crumble amande

*Accord cocktail - Un gâté*

« Cognac - Commandaria - Sirop d'agave infusé au thym - Verjus » — 18

Poire Williams — 16

Pochée, en sorbet, crumble pignon de pin, mousse zaatar

*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, Thomas, Marcilene, Hugo

Nos viandes sont d'origine française