

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

Maquereau — 22

Mariné puis grillé à la flamme, avocat, quinoa, radis d'hiver, vinaigrette aux épices Vadouvan

Encornet — 26

Farci de blettes méridionales, tempura de seiche, sauce bourride

Tartare de veau — 26

Bergamote, ricotta fumée, sabayon à l'huile d'estragon, poutargue râpée

Petit épeautre — 32

Cuisiné comme un risotto au parmesan, jaune d'œuf confit, crème de lardons, cébette, truffe noire

PLATS

Saint-Jacques — 46

Champignon pied bleu, mousseline de céleri, pomelo, huile de livèche, bisque de favouille au piment Urfa

Bar de ligne — 48

Poché, panais, carotte, beurre monté aux algues, riz noir vénéré

Poulette Culoiseau — 46

Poitrine rôtie, croquette de cuisse au pignon de pin, salsifis, cime di rapa, sauce suprême

Ris de veau — 48

Pomme de terre, poireaux, couteaux persillés, jus de coquillages à l'huile de ciboulette

FROMAGES

Sélection de fromages — 17

Accord vin

IGT Terre Sicilienne "Eureka" - Marabino — 12

DESSERTS

Brioche façon pain perdu — 16

Crème diplomate à la fleur d'oranger, glace pistache, orange sanguine

Accord vin

« Porto Blanc 20 Years - Quita Da Gaivosa — 18

Clémentine Corse — 16

Mousse fromage blanc, craquant noisette, sorbet huile d'olive, crumble céréales

Accord vin

2019 - Ambre rouge — Domaine Trapet — 16

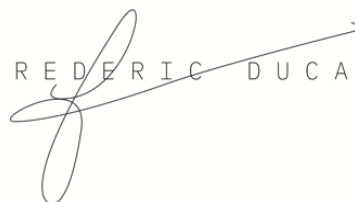
Le Chocolat — 16

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

Accord vin

AOP Commandaria — Saint Barnabas — 16

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