

# 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** — 16

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

*Accord vin*

2019 - Ambre rouge — Domaine Trapet — 16

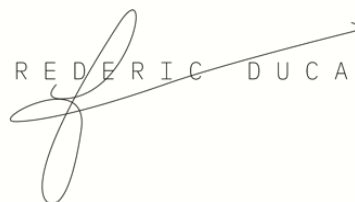
**Le Chocolat** — 16

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