

Rooster

DINER DU 14 FÉVRIER

*Menu 5 plats avec 1 coupe de champagne – 155 €
Accord mets & vins – 70 €*

Amuse bouche

Saint-Jacques de Port en Bessin

Tartare aux zestes de bergamote, câpres frits, caviar de Sologne,
velouté de chou-fleur

Homard bleu

Fine raviole, champignons/estragon, condiment pomelo, jus des
têtes au piment Urfa

Bar de ligne

Artichaut, coquillages, algues/cédrat/marjolaine

Jarret de veau rosé d'Aveyron

Mijoté longuement, sauge, légumes d'hiver à la truffe noire, sauce
blanquette

Agrumes

Frais et confits, crème citron, crumble anis vert, glace à l'huile
d'olive

Mignardise

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