

Rooster

GRIGNOTAGES

Beignet de cervelle d'agneau – 13

Panisse – 7

MENU DÉJEUNER

Servi du lundi au vendredi en dehors des jours fériés

Entrée + Plat – 39€ Plat + Dessert – 39€

Entrée + Plat + Dessert – 45€

ENTRÉE

Crème de pomme de terre

Ail des ours, croquette de chèvre frais/noisette

PLATS

Filet de cabillaud

Mousseline de brocoli, shiitake, condiment pomelo
fumet citronnelle lié d'un pistou d'herbes

Ou

Raviole de jarret de veau

Blettes, sauce blanquette

DESSERT

Parfait glacé café

Chantilly chocolat blanc, crumble aux noix
sauce chocolat Guanaja

CARTE DÉJEUNER

ENTRÉES

Maquereau – 22

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

Tartare de veau – 26

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

PLATS

Lieu jaune de ligne – 46

Hélianthis cuisinés en barigoule, algues
cédrat confit, coquillages

Poulette Culoiseau – 46

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

FROMAGES

Sélection de fromages – 17

DESSERTS

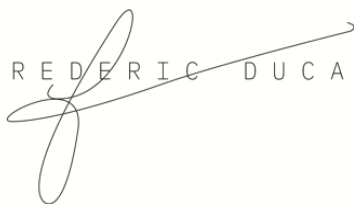
Fruits exotiques – 16

Brick croustillante, crumble coco
crème brûlée vanille

Le Chocolat – 16

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

F R E D E R I C D U C A



Une équipe à votre service : Marinos, Cécile, Cathy, Wag, Louise, Thomas

Nos viandes sont d'origine française