

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

Asperge — 26

Cecina de bœuf, vinaigrette citron/épine-vinette
olive, mousse burrata

Tartare de veau — 26

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

Encornet — 28

Sautés à l'ail et au persil, citron confit, sobressada
fenouil, tempura de seiche, jus de bouillabaisse

PLATS

Saint-Jacques — 46

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

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

Ris de veau — 49

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

Fruits exotiques — 16

Brick croustillante, craquant coco
crème brûlée vanille

Accord vin

2017 Riesling Chemin de pierre - Mann — 16

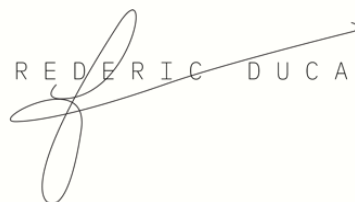
Le Chocolat — 16

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, Thomas

Nos viandes sont d'origine française