

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

Mulet noir

Salade de pomme de terre et sucrine, radis, glace moutarde

PLATS

Rascasse

Riz noir vénéré, bolognaise de seiche, émulsion d'ail doux

Ou

Canard des Dombes

Magret rôti, saucisse de cuisse, cerise, pomme purée, livèche, oignon caramélisé

DESSERT

Clafoutis myrtille

Glace huile d'olive, crumble amande

CARTE DÉJEUNER

ENTRÉES

Asperge verte – 28

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

Crabe bleu de Méditerranée – 32

Lié d'une mayonnaise aux épices vadouvan, avocat, radis, jus de carotte aux épices, glace crustacé

PLATS

Thon rouge de Méditerranée – 42

Petit pois, mûre, navet, condiment harissa, sauce cébette

Ris de veau – 51

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

FROMAGES

Sélection de fromages – 17

DESSERTS

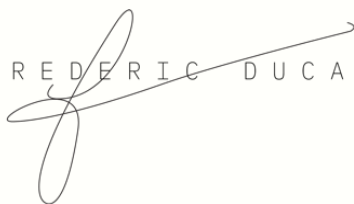
Fraise – 18

Biscuit sablé, mousse cheesecake, sorbet fraise/thym citron, huile de basilic

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, Louis, Draman

Nos viandes sont d'origine française