

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

Tartare de veau — 28

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

Asperge verte — 28

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

Encornet — 30

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

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

Rouget barbet — 46

Morille, févrette, ail des ours, lard de Colonnata,
algue rouge

Cochon ibérique — 46

Palomita, crème de haddock, épinard,
asperge blanche, œuf de truite, sauce diable

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

Accord vin

IGT Terre Sicilienne "Eureka" - Marabino — 12

DESSERTS

Brioche façon pain perdu — 16

Crème diplomate à la fleur d'oranger, glace pistache,
framboise

Accord vin

« Porto Blanc 20 Years - Quita Da Gaivosa — 18

Fraise — 18

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

Accord vin

2019 - Ambre rouge - Domaine Trapet — 15

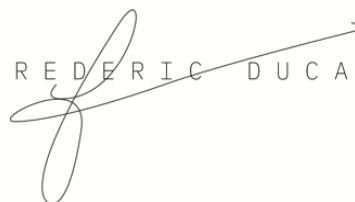
Chocolat — 16

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, Renaud, Draman, Louis

Veau origine France, Cochon et Bœuf origine Espagne