

Rooster

GRIGNOTAGES

Beignet de cervelle d'agneau – 15

Panisse – 7

Fromage de tête – 12

MENU DÉJEUNER

Servi du lundi au vendredi en dehors des jours fériés

Entrée + Plat – 42€ Plat + Dessert – 42€

Entrée + Plat + Dessert – 48€

ENTRÉE

Tartare de bœuf

Olive, basilic, chou-rave, condiment romesco

PLATS

Rouget grondin

Grillé au charbon de bois, chou-fleur meunière,
chou kale, pécorino, sauce barbecue

Ou

Pintade

Suprême rôti, saucisse des cuisses, chou pointu,
carotte, crème d'estragon

DESSERT

Mirabelle

Choux, crème diplomate et crumble noisette,
gel reine-claude

CARTE

ENTRÉES

Maquereau – 24

Maïs, prune rouge, radis, amande, pourpier,
sorbet poivron

Crabe bleu de Méditerranée – 34

Gaspacho au vert, concombre, œuf de truite,
glace favouille

PLATS

Rouget – 46

Ragoût de seiche à l'encre, artichaut/blette,
méridionale, lard de Colonnata

Cochon ibérique – 48

Filet mignon rôti, poitrine crousti-fondante,
croquette de pied, figue, aubergine, oignon rouge

FROMAGES

Sélection de fromages – 17

DESSERTS

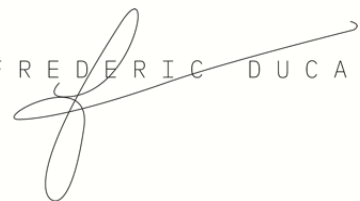
Figue – 18

Sablé aux épices, crème pistache, sorbet figue, sauce
sangria

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, Mathilde C, Wag, Louise, Thomas, Draman, Mathilde T

Veau et pintade origine France, cochon origine Espagne