

Rooster

MENU DÉGUSTATION

Tasting 5 plats — 95

Accord mets & vins 8cl/verre — 60

GRIGNOTAGES

Beignet de cervelle d'agneau — 15

Sauce putanesca

Panisse — 7

Fromage de tête — 12

ENTRÉES

Maquereau — 24

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

Tartare de veau — 28

Ricotta fumée, sabayon à l'huile d'estragon,
poutargue râpée

Encornet — 30

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

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

Homard — 54

Ravioles des pinces, la queue au beurre demi-sel,
pistou de courgettes, girolles,
bisque de crustacé

Cochon de lait de Bigorre — 48

Rôti, poitrine crousti-fondante,
croquette de pied, figue, aubergine, oignon rouge

Ris de veau — 52

Condiment de gambas à la provençale, fregola sarda,
épinard

FROMAGES

Sélection de fromages — 17

Accord vin

IGT Terre Sicilienne "Eureka" - Marabino — 12

DESSERTS

Pêche — 16

Pochée dans un sirop à la verveine,
sorbet pêche de vigne, mousse yaourt grec,
crumble zaatar

Accord vin

VDF Chante Pinot-Josmeyer — 16

Figue — 18

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

Accord vin

Porto blanc 10 ans - Quinta Da Gaivosa — 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, Mathilde C, Wag, Louise, Thomas, Draman, Mathilde T

Veau et cochon origine France