

Rooster

DINER SANDRINE & YVES LECCIA

Mercredi 25 Octobre 2023

Menu 5 services avec accord mets & vins 165 €/personne

Apéritif

2022 IGP Ile de Beauté « E Croce » rosé

Sériole

Agrume, fenouil, glace moutarde

2021 IGP Ile de Beauté Altru Biancu

Tarte aux cèpes

Sobressada, seiche, pomélo

2015 Patrimonio Rouge

Rouget

Butternut, oursin, riz vénéré

2018 Patrimonio Blanc

Canard Colvert

Fois gras, trompettes de la mort, choux rouge vinaigrés, tétragone

2016 IGP Ile de Beauté « O BÀ ! »

Panna Cotta

Infusée aux feuilles de kéfir, sorbet citron estragon

2020 Muscat du Cap Corse

F R E D E R I C D U C A

