

Rooster

GRIGNOTAGES

Beignet de cervelle d'agneau – 15

Panisse – 7

Terrine de cochon de lait – 15

MENU DÉJEUNER

Servi du lundi au vendredi en dehors des jours fériés

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

Entrée + Plat + Dessert – 48€

ENTRÉE

Moule

Salade de pomme de terre, chou rouge,
bisque glacée de crustacés

PLATS

Aiglefin

Goujonnettes aux amandes, poireaux,
pomme de terre, beurre blanc aux herbes,
kalamansi

Ou

Échine de cochon

Braisée, embeurrée de chou de Pontoise,
agrumes, condiment betterave

DESSERT

Clémentine Corse

Biscuit et crème noisette,
glace tagète/fleur d'oranger

CARTE

ENTRÉES

Sérieole – 28

Ceviche au jus de carotte/agrumes, fenouil, œuf
mimosa, glace moutarde

Crevette imperiale – 30

Noix de cajou, coriandre, Tarama, avocat, radis,
consommé des têtes

PLATS

Saint-Jacques – 46

Cresson, trompette de la mort, condiment citron,
barbajuan de potimarron, fumet d'ail doux

Canard Colvert – 49

Suprême rôti, cuisse confite, foie gras,
choux, patidou, coing, sanguins

FROMAGES

Sélection de fromages – 17

DESSERTS

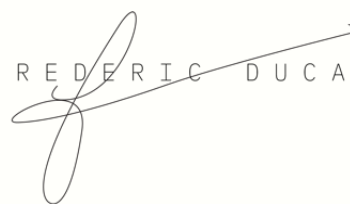
Poire – 16

Pochée, sorbet cassis, mousse au poivre long,
crumble zaatar

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

Cochon et Canard origine France