

Rooster

MENU DÉGUSTATION

Tasting 5 plats — 95

Accord mets & vins 8cl/verre — 60

GRIGNOTAGES

Beignet de cervelle d'agneau — 15

Sauce putanesca

Panisse — 7

Terrine de cochon de lait — 15

ENTRÉES

Tartare de veau — 28

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

Sépiole — 28

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

Crevette impériale — 30

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

Tarte aux cèpes — 34

Sautés à l'ail et au persil, seiche, pomelo,
Sauce sobressada

PLATS

Saint-Jacques — 46

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

Daurade royale — 48

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

Canard Colvert — 49

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

Ris de veau — 52

Palourde, morille des pins, épinard, céleri, tagète,
jus de coquillages à l'huile de livèche

FROMAGES

Sélection de fromages — 17

Accord vin

IGT Terre Sicilienne "Eureka" - Marabino — 12

DESSERTS

Poire — 16

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

Accord vin

VDF Chante Pinot-Josmeyer — 16

Pomme — 16

Caramélisée à l'anis étoilé, sablé breton,
sorbet pomme verte/shiso, chantilly chocolat blanc

Accord vin

2017 - Riesling « Chemin de pierre »

Vignoble des 3 Terres — 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

