

Rooster

MENU DÉGUSTATION

Tasting 5 plats – 95

Accord mets & vins 8cl/verre – 60

GRIGNOTAGES

Beignet de cervelle d'agneau – 15

Sauce putanesca

Panisse – 7

ENTRÉES

Tartare de veau – 28

Bergamote, ricotta fumée,
sabayon à l'huile d'estragon, poutargue râpée

Sérieole – 28

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

Seiche – 30

Raviolis d'oignons doux des Cévennes,
sauce carbonara

Homard bleu – 34

Poire, macadamia, crème de crustacés,
mousse de panais, accras de homard

PLATS

Saint-Jacques – 49

Polenta crémeuse, artichaut frit, puntarelle,
kalamansi, œufs de truite, sauce langoustine

Saint-Pierre – 49

Pressé de pomme de terre et patate douce, épinard,
bulots frits, jus de daube

Pigeon de Mesquer – 48

Navet à l'orange, pomponette,
condiment datte/pistache/olive, toast melba

Agneau de Sisteron – 49

Selle rôtie, épaule confite, croustillant de pied,
carotte, cime di rapa

FROMAGES

Sélection de fromages – 17

Accord vin

IGT Terre Sicilienne "Èureka"- Marabino – 12

DESSERTS

Poire – 16

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

Accord vin

VDF Chante Pinot-Josmeyer – 16

Clémentine Corse – 16

Mousse brocciu, craquant noisette,
glace yaourt/huile d'olive

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