

# Rooster

## GRIGNOTAGES

Beignet de cervelle d'agneau – 15

Panisse – 7

## MENU DÉJEUNER

*Servi du lundi au vendredi en dehors des jours fériés*

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

Entrée + Plat + Dessert – 49€

## ENTRÉE

Vichyssoise de fenouil

Tartare de daurade, mousse mascarpone citron

## PLATS

Galinette

Salsifis, choux de Bruxelles, sudachi,  
sauce crustacés

Ou

Pâtes farcies

Poitrine de veau, blette, crème de lard fumé

## DESSERT

Brioche façon pain perdu

Diplomate agrumes, orange sanguine,  
glace praliné noisette

## CARTE

### ENTRÉES

Sérieole – 28

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

Homard bleu – 34

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

### PLATS

Rouget barbet – 49

Gnocchi, patate douce, épinard, bulots frits,  
jus de daube

Pigeon de Mesquer – 48

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

### FROMAGES

Sélection de fromages – 17

### DESSERTS

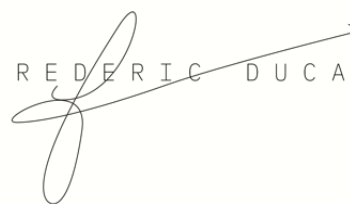
Poire – 16

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

Agneau et Veau origine France