

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

Sépiole — 28

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

Seiche — 30

Ravioles 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

Bar — 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

Agneau de Sisteron — 49

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

FROMAGES

Sélection de fromages — 17

Accord vin

Sabbia vino bianco - Demarie — 12

DESSERTS

Poire — 16

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

Accord vin

VDF Chante Pinot-Josmeyer — 16

Pavlova agrumes — 16

Orange sanguine, tangelolo, mousse de brocciu,
Sorbet pomelo

Accord vin

2018 - Saumur blanc « L'enchenoir »

Manoir de la Tête Rouge — 15

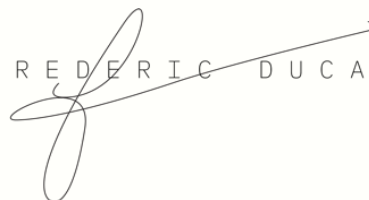
Chocolat — 16

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



Une équipe à votre service : Marinos, Cécile, Cathy, Louise, Thomas, Wag, Mathilde C, Draman, Mathilde T

Veau, Agneau et Pigeon origine France