

Rooster

MENU DÉGUSTATION

Tasting 5 plats – 95

Accord mets & vins 8cl/verre – 60

GRIGNOTAGES

Beignet de cervelle d'agneau – 15

Sauce putanesca

Panisse – 7

Fromage de tête – 15

ENTRÉES

Cabillaud – 26

Aïoli d'ail noir, pomme de terre, glace moutarde, radis, œuf de caille

Tartare de veau – 28

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

Encornet – 28

Farcie d'une saucisse à l'italienne, jus de bouillabaisse

Langoustine – 34

Asperge verte, pomelo Corse, glace crustacés

PLATS

Saint-Pierre – 49

Asperge blanche, algue rouge, chou kale, beurre blanc grenobloise

Homard bleu – 54

Petit pois, agnolotti ail des ours/feta, sauce Choron

Pigeon de Mesquer – 48

Navel 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

VDF One Musk a Night – 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'enchentoir »

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