

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

Cabillaud — 26

Aioli 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

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

Langoustine — 34

Asperge verte, pomelo Corse, glace crustacés

PLATS

Bar de ligne — 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

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

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

