

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

Perles du japon

Au jus de crustacés, moule, céleri, fenouil, champignons marinés, mousse mascarpone/citron

PLATS

Thon blanc

Courgette grillée, pomme de terre de Noirmoutier, sauce vierge kiwi/avocat

Ou

Raviole de joue de bœuf

Artichaut / fenouil / radis rose sautés à cru, jus de daube

DESSERT

Brioche façon pain perdu

Crème citron, agrume, yaourt glacé fleur d'oranger

CARTE

ENTRÉES

Cabillaud – 26

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

Langoustine – 34

Asperge verte, pomelo Corse, glace crustacés

PLATS

Homard bleu – 54

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

Agneau de Sisteron – 49

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

FROMAGES

Sélection de fromages – 17

DESSERTS

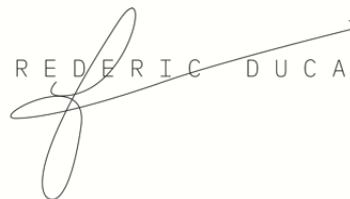
Fraise – 17

Pavlova, mousse de brocciu, sorbet fraise/mélisse

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 origine France, Bœuf origine Irlande