

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

Rhubarbe, crème brûlée sésame, sorbet rhubarbe/hibiscus

CARTE

ENTRÉES

Encornet – 28

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

Langoustine – 34

Asperge verte, pomelo Corse, glace crustacés

Tartare de veau – 28

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

PLATS

Homard bleu – 54

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

Pintade fermière de Challans – 48

Suprême, saucisse des cuisses, morille, gnocchi noisette/sauge, sauce poulette

FROMAGES

Sélection de fromages – 17

DESSERTS

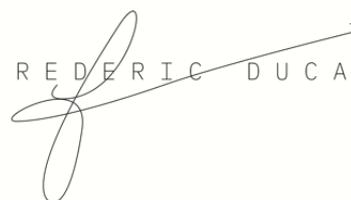
Fraise – 17

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

Pintade origine France, Bœuf origine Irlande