

# 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

**Bonite**

Aguachile betterave/rhubarbe/gingembre,  
salicorne, kumquat, herbes maritimes

## PLATS

**Rascasse**

Fenouil/coco, navets marinés,  
jus de carotte aux épices

Ou

**Raviole de joue de bœuf**

Artichaut et radis rose sautés à cru, chimichurri,  
jus de daube

## DESSERT

**Mûre**

Feuilles craquantes au sirop d'érable,  
crème safran, sorbet verveine

## 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

**Turbot** – 52

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

**Agneau de Sisteron** – 49

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

### FROMAGES

Sélection de fromages – 17

### DESSERTS

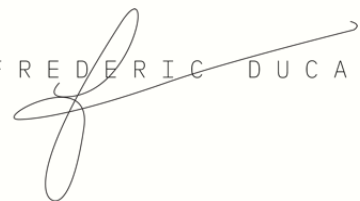
**Fraise** – 17

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 et veau origine France, Bœuf origine Irlande