

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

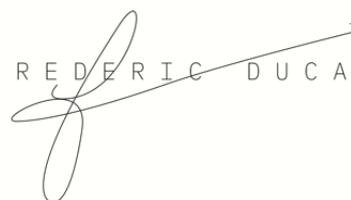
Fraise – 17

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