

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

Rouget grondin

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

Ou

Gigot d'agneau

Asperges blanche, pommes de terre de
Noirmoutier, crème de haddock

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

Denti – 49

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

Pintade fermière de Challans – 48

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

FROMAGES

Sélection de fromages – 17

DESSERTS

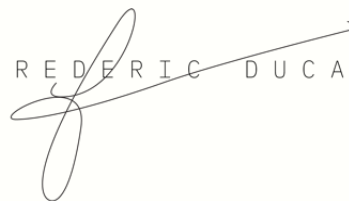
Fraise – 17

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 et veau origine France, Bœuf origine Irlande