

# Rooster

DINER DOMAINE SEBASTIEN MANN

Mercredi 26 Juin 2024

Menu 6 services avec accord mets & vins 180 €/personne

## Poulpe

Houmous de lentille corail, condiment romesco

2014 Crémant Blanc de Blanc « Infiniment fou »

## Thon rouge

Mariné, gaspacho d'amande, cerise, glace moutarde

2022 Gewurztraminer « Super dry »

## Fleur de courgette

Farce de homard, pistou de courgette, bisque de homard  
à l'huile de basilic

2019 Pinot gris « Eichberg »

## Turbot sauvage

Caponata d'aubergine, fêta grillée,  
Sauce vierge

1999 Riesling Grand Cru « Pfersigberg »

## Agneau de Sisteron

Selle rôtie, épaule confite, haricots,  
condiment anchois marinés / romarin

2009 Pinot Noir « Chemin de Pierre »

## Brioche

Rhubarbe, crème brûlée sésame,  
sorbet rhubarbe/hibiscus

2013 Riesling Grand Cru « Pfersigberg » vendange tardive»

F R E D E R I C D U C A

