Le Chapon fin

BORDEAUX

Les entrées

Les poissons

LA CARTE

Les viandes

Les desserts

LES ENTREES

37 € Caviar d'Aquitaine, Choux Fleurs et aspic de Persil.

33 € Foie Gras au sel, sorbet Ail noir et Tapioca soufflé.

29 € Asperges Blanches, crème à la fève Tonka, Pain d'épices et Ananas.

33 € Saint Jacques, Huître Boulan et beurre Ciboulette.

LES POISSONS

55 €	Homard Bleu, beurre Bordier aux Algues, Légumes de la Vallée des Sources.
39 €	Saint Pierre, beurre monté Nori, Carottes, Potimarron.
39 €	Bar, Artichauts poivrade, Olives de Lucques.
37 €	Saint Jacques d'Erquy, crémeux Beurre Noisette et Quinquina, Porc séché, Mandarine au Poivre.

LES VIANDES

39 € Ris de Veau, sauce « Piccalilli », Salsifis au Curcuma.

39 € Pigeon de Brannens, Héliantis, Café Colombien.

37 € Filet Mignon « Oteiza », Panais en croûte de Sel, transparence de Lard, Xérès 3 ans d'âge.

LES DESSERTS

16 €	Sélection de Jean d'Alos, fromager affineur.
10 €	Fromage à la façon NVH.
16 €	Chaud-Froid au Chocolat noir de « Santo Amaro » et fraîcheur de Pomme.
16 €	Entremets Caramel, glace à L'huile de Noisette, Noisettes caramélisées.
16 €	Déclinaison d'Orange Sanguine, Tagètes et baie de Sancho.
22 €	Soufflé Noix de Coco et Rhum.*

Le Chapon fin

BORDEAUX