Le Chapon fin

BORDEAUX

Découverte

Confiance

LES MENUS

Dégustation

LE MENU DECOUVERTE

UNIQUEMENT LE SOIR

69€

Truite du Ciron Mi- Cuit, Mi- Crue,Crème de Vin Blanc, Echalote, Aneth.

Maigre d'Atlantique Tout en Vert, Croûte Pois Cassés, Coulis Persil, Wasabi et Jeunes Navets.
ou
Filet de Boeuf, Mousse de Pomme de Terre ''Robe des Champs''

Sélection de fromage de Jean d'Alos
ou
Fromage à la façon NVH

Soupe de Fraise de chez Nous, Rhubarbe, Sorbet et Nougatine.

LE VIN AU VERRE, AU FIL DU MENU 32

Le Chapon fin
BORDEAUX

LE MENU CONFIANCE

MENU SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

UNIQUEMENT LE SOIR

89€

Menu en cinq services
selon l'inspiration du Chef

LE VIN AU VERRE, AU FIL DU MENU 39

Le Chapon Fin
BORDEAUX

LE MENU
DEGUSTATION

MENU SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

UNIQUEMENT LE SOIR

99€

Caviar d'Aquitaine, Choux Fleurs, Aspic de Persil.

Foie Gras Mi-Cuit, Prune d'Ente, Noisettes.

Homard Bleu, Beurre Bordier aux Algues, Légumes de la Valée des Sources.

Turbot, Mini Artichauts Poivrade, Olives de Lucques et Citrons.

Pigeon de Brannens, Girolles, Fleurs de Courgette farcies.

Sélection de Fromage de Jean d'Alos.
ou
Fromage à la façon NVH.

Mûres, Biscuit Spéculoos, Blanc Manger au Citron Vert.

Douceurs et gourmandises

VINS AU VERRE, AU FIL DU MENU 48

Le Chapon fin
BORDEAUX

Le
Chapon fin
BORDEAUX