



LE CHAPON FIN

TABLE DU BIEN-MANGER
depuis 1985

	EUROS
Marbré de foie gras de canard confit au porto, texture de coing au porto et raisin	37
Emietté de tourteau aux herbes aromatiques, mousse à l'aneth et poudre de persil	36
Tartare de langoustines, pommes et légumes croquants, royale de mâche et voile de langoustines	38



Lotte contisée aux piquillos, jus de haddock et encre de seiche, carottes des sables et câpres	42
Noix de coquilles Saint Jacques snackées, texture de céleri aux algues et jus de cidre	38
Pigeon de Brannens fumé au foin bio, cuisse fondante, jus corsé, déclinaison de potirons et gingembre	46
Filet de bœuf, moelle et croutons, jus de bœuf corsé et déclinaison de panais et café	45
Tourte de lièvre à la Royale, châtaignes et kumquat	48
Le Choux fleur de couleur cuisiné au curry jaune, velouté de choux fleur, grenade et persil	30



Sélection de fromages affinés de « Chez Delphine »	18
--	----



Noisette, vanille et sésame noir	18
Dôme chocolat au lait, caramel beurre salé, cacahuètes et sorbet chocolat et fleur de sel	18
La clémentine et le romarin	18

Nous vous conseillons de commander vos desserts en début de service