



LE CHAPON FIN

TABLE DU BIEN-MANGER
depuis 1985

	EUROS
Marbré de foie gras de canard confit au porto, texture de poire et fenouil	37
Croustillant d'anguille fumée, jaune d'œuf confit au soja, estragon et citron vert	36
Asperges vertes et blanches de la ferme de Coutin, ail des ours, coulis onctueux aux œuf bio, sablé parmesan et glace d'asperge	37



Lotte aux piquillos, sauce crémeuse au haddock et encre de seiche, courgettes de couleur et basilic	42
Filet de Saint Pierre, déclinaison d'artichauts et citron, sauce de poisson au citron saumuré	40
Pigeon de Brannens fumé au foin bio, cuisse fondante, jus corsé, petits pois à la française et blette	46
Canon d'agneau à la Sarriette, pommes de terre et patates douces, coulis d'ail noir	45
Tourte de volaille jaune des Landes, morilles, épinards et choux rave croquant	47
Petit épeautre aux giroles cuisiné comme un risotto	30



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



Tarte aux fraises revisitée, basilic et citron vert, sorbet fraise	18
Le cannelé du Chapon Fin	18
Cookie en trompe l'œil à la noix de pécan et fruit de la passion, sorbet passion	18

Nous vous conseillons de commander vos desserts en début de service