



LE CHAPON FIN

TABLE DU BIEN-MANGER
depuis 1985

	EUROS
Foie gras poêlé, déglacé au vinaigre de xérès, cerise et verveine	39
Langoustines en chartreuse aux pâtes à l'encre de seiche, bisques de langoustines, champignons et salicorne	38
Poulpe de roche, taboulé de céleri, légumes de saison, glace à la tomate	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
Paume de ris de veau et écrevisse, jus de veau, épinards et légumes de saison	47
Petit épeautre aux girolles cuisiné comme un risotto	30



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



Fraises et sablé citron vert, sorbet yuzu et coulis basilic	18
Pêche pochée au Prosecco, cassis, crumble d'amandes et crème glacée vanille	18
Parfait glacé au fromage blanc, déclinaison d'abricots et romarin, biscuit aux amandes	18

Nous vous conseillons de commander vos desserts en début de service