



LE CHAPON FIN

TABLE DU BIEN-MANGER
depuis 1985

	EUROS
Marbré de foie gras de canard au vin rouge, gel de raisin et figues	39
Esturgeon et poireau en gelée d'algues, caviar Perlita et crème fumée au sarment de vigne	38
Le croque truite et pistache, œufs de truites, mayonnaise au pimenton et choux raves croquants	37



Pavé de maigre, haricots blancs et coquillages, jus de coquillages monté au beurre	42
Noix de Saint Jacques snackées, déclinaison de châtaignes, clémentines et jus de Saint Jacques	40
Pigeon de Brannens fumé au sarment de vigne, cuisse fondante, jus corsé et déclinaison de maïs	46
Quasi de veau façon Orloff, jus de veau à la moutarde violette, garniture de courges et crémeux d'hélianthes	45
Paume de ris de veau et écrevisse, jus de veau à l'écrevisse, mini légumes de saison et épinards	47
Petit épeautre aux champignons cuisiné comme un risotto	30



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



Déclinaison autour du chocolat de la maison Valrhona, crème glacée au gruë de cacao	18
Pomme confite au cidre, sarrasin et sorbet pomme caramélisée	18
Coing poché, crémeux vanille de Tahiti, jus acidulé et glace citron noir	18

Nous vous conseillons de commander vos desserts en début de service