



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, avocat en guacamole, fruit de la passion, pamplemousse et radis rouge	36
Tartare de langoustines, pommes et légumes croquants, royale de mâches et bouillon de langoustines	38



Pavé de maigre, crémeux de haddock fumé, haricots blancs, poivrons et salicorne	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
Quasi de veau, jus de veau infusé au thym et foie gras, déclinaison de pommes de terre et oignons doux	42
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
Entremet chocolat blanc, citron vert et basilic	18
La clémentine et le romarin	18

Nous vous conseillons de commander vos desserts en début de service