



LE CHAPON FIN

TABLE DU BIEN-MANGER
depuis 1895

	EUROS
Foie Gras d'Aquitaine mi-cuit, douceur de coing, orange et romarin	34
Emietté de tourteau aux herbes aromatiques, agrumes et avocats	33
Tartare de Saint Jacques, pommes acidulées et caviar d'Aquitaine « Perlita »	40
~	
Saint Jacques snackées, artichauts à la barigoule et jus au Noilly Prat	41
Filet de turbot façon « blanquette » de poisson, ravioles de blettes, poitrine fumée et noisettes	41
Saint Pierre nacré, coquillages, choux de Bruxelles, kumquat confit, jus de coquillages et algues	40
Pigeon de Brannens fumé au sarment de vigne, jus corsé, épeautre comme un risotto aux champignons de saison	42
Filet de veau rôti, jus de veau, potimarron rôti, butternut, graines de courges croustillantes	40
Dos de chevreuil Rossini, comme une sauce grand veneur, déclinaison de panais et groseilles	48
~	
Sélection de Jean d'Alos, fromager affineur	17
~	
Dôme de chocolat blanc toasté, cœur limoncello et croustillant chocolat	17
Crème brûlée à la fève tonka, groseilles et menthe	17
Tarte fine aux figues, éclats et glace à la noisette	17

**Viande bovine d'origine française*