



LE CHAPON FIN
TABLE DU BIEN-MANGER
depuis 1855

	EUROS
Foie Gras d'Aquitaine mi-cuit, fraîcheur mirabelles, myrtilles et cebettes	34
Emietté de tourteau aux herbes aromatiques, agrumes et avocats	32
Tartare de langoustines, pommes acidulées et caviar d'Aquitaine « Perlita »	40
~	
Homard européen « bleu », sauce homardine à l'estragon, légumes croquants de la Vallée des sources	58
Filet de turbot façon « blanquette » de poisson ravioles de blettes, poitrine fumée et noisettes	41
Saint Pierre nacré, comme une grenobloise, céleri boule et branche, réduction de poisson	40
Pigeon de Brannens fumé au sarment de vigne, jus corsé, déclinaison de courgettes	42
Filet de bœuf* « Diplomate », Recette de M. Sicart, quenelle de volaille, oignon blanc, thym et pomme de terre	41
Pomme de ris de veau croustillante, écrevisse poêlée, sauce Nantua et girolles	46
~	
Sélection de Jean d'Alos, fromager affineur	17
~	
Dôme de chocolat blanc toasté, cœur limoncello et croustillant chocolat	17
Parfait glacé au yaourt, rhubarbe acidulée et confite	17
Fine tarte d'abricots, thym et amandes grillées	17