

*Le*  
*Chapon*  
*fin*  
B O R D E A U X

Les  
entrées

Les  
poissons

LA CARTE

Les  
viandes

Les  
desserts

# LES ENTREES



32 € Foie Gras mi-cuit dans la graisse de canard, pomme, raisins et groseilles.

30 € Tourteau façon rémoulade, et crème citronnée.

33 € Pomme de terre, caviar d'aquitaine et crème fraîche de la ferme Tartifume et poutargue.



# LES POISSONS

39 € Bar cuit au bouillon de poisson, poireaux cuisinés aux algues.

55 € Homard bleu, civet de vin rouge, céleri et légumes de la Vallée des Sources.

39 € Turbot, sauce comme une blanquette de poisson, coco et coquillages.

# LES VIANDES

---

- 38 € Pigeon de Brannens, fumé au foin, jus corsé, fleurs de courgettes et sa mousseline.
- 39 € Filet de bœuf façon « Rossini », jus de bœuf, patate douce et pomme de terre.
- 43€ Tourte de ris de veau, écrevisse et estragon au jus de crustacé
-

# LES DESSERTS

17 € Sélection de Jean d'Alos, fromager affineur.

16 € Le cannelé du Chapon Fin.

16 € Texture de noix de cajou et citron caviar.

16 € Entremet mûre et son sorbet.

*Le*  
*Chapon*  
*fin*

B O R D E A U X