



LE CHAPON FIN  
TABLE DU BIEN-MANGER  
depuis 1989

	EUROS
Foie Gras poêlé, déclinaison de figes, croustillant de cuisse de canard confite	34
Emietté de tourteau aux légumes croquants, mousse d'aneth	34
Œuf mollet, champignons, poitrine fumée et jus d'une meurette au vin de bordeaux	30
Déclinaison de choux fleurs, pesto à la roquette, grenade et croutons de pain	27
Suggestion du Chef : Caviar d'Aquitaine (supplément sur l'entrée de votre choix) - 10g	26
	
Filet de turbot, sauce « blanquette » aux algues, la courge en textures	39
Filet de maigre de nos côtes, sauce aux crustacés, coquillages, artichauts	36
Truite d'aquitaine confite à l'huile d'herbes aromatiques, texture de carottes des sables à la cardamome	35
Pigeon de Brannens fumé au sarment de vigne, cuisse fondante, jus corsé, topinambour, champignons et noix torréfiées	42
Quasi de veau* poêlé, jus de veau, farce de volaille, poireaux et pommes de terre	39
Ris de veau cuit au sautoir et glacé, jus de veau infusé à l'orange, épinards, oranges grillées à la flamme	44
Céleri comme un couscous végétal, poêlée de fruits rouges, déclinaison de légumes croquants	30
	
Sélection de fromages affinés	17
	
Mousse au chocolat au lait et cacahuètes salé, insert caramel au beurre salé, bananes caramélisées	17
Parfait glacé mûre et basilic	17
Soufflé au chocolat gianduja et cassis**	18

*Nous vous conseillons de commander vos desserts en début de service*

*\* Viande bovine d'origine française*

*\*\*Le soufflé doit être commandé en début de service*