



LE CHAPON FIN

TABLE DU BIEN-MANGER
depuis 1985

	EUROS
Foie gras poêlé, croustillant de cuisses confites, poire cuite dans un porto façon vin chaud	36
Asperges vertes snackées, jaune d'œuf confit, pesto à l'ail des ours et Poutargue râpée	35
Tartare de langoustine, pommes croquantes, crémeux de mâches et bouillon de têtes de langoustines	36



Pavé de lotte, sauce façon matelote, cœurs de poireaux braisés, carotte et navet boule d'or	41
Filet de Saint Pierre, jus d'arrêtes déglacé au cidre, texture de céleri	41
Pigeon de Brannens fumé au foin, cuisse fondante, jus corsé, topinambour, champignons et noix torréfiées	45
Filet mignon de porc, pommes de terre fondantes, panais, jus de viande à la moutarde au mout de raisin	41
Ris de veau coloré, jus de veau infusé au thym, compotée d'oignons, salsifis et câpres	45
Petit épeautre cuisiné comme un risotto, champignons du moment et légumes croquants	30



Sélection de fromages affinés	18
Crémeux autour du chocolat et du café	18
Pomme et thym façon tatin, glace mascarpone et thym frais	18
Truffe en trompe l'œil, saveur noisette et agrumes	18

Nous vous conseillons de commander vos desserts en début de service

**Viande bovine d'origine française*