LE CHAPON FIN

TABLE DU BIEN-MANGER

	EUROS
Foie Gras poêlé, déclinaison de figues, croustillant de cuisse de canard confite	33
Emietté de tourteau aux légumes croquants, mousse d'aneth	33
Œuf mollet, champignons, poitrine fumée et jus d'une meurette au vin de bordeaux	29
Texture de petits pois, agrumes, burrata, velouté de petits pois mentholé*	27
*Suggestion du Chef : Caviar d'Aquitaine (supplément) - 10g	25
Filet de turbot, sauce « blanquette » aux algues, déclinaisons autour de la courgette et du petit pois	38
Filet de maigre de nos côtes, sauce aux crustacés, coquillages, artichauts	35
Truite d'aquitaine confite à l'huile d'herbes aromatiques, texture de carottes des sables à la cardamome	34
Pigeon de Brannens fumé au sarment de vigne, cuisse fondante, jus corsé, risotto d'épeautre aux champignons de saison	40
Quasi de veau** poêlé, jus de veau, farce de volaille, poireaux et déclinaison de pommes de terre	38
Ris de veau croustillant, jus de veau, épinards, agrumes	42
Céleri comme un couscous végétal, poêlée de fruits rouges, déclinaison de légumes croquants	29
Sélection de fromages affinés	17
Mousse au chocolat au lait et cacahuètes salé, insert caramel au beurre salé, bananes caramélisées	17
Fraise en déclinaison, verveine, citron vert, sorbet fraise verveine	17
Soufflé à la pistache, sorbet vanille***	17

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*

LES PLATS SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.
NOUS METTONS À VOTRE DISPOSITION LA LISTE DES ALLERGENES