






LE CHAPON FIN

TABLE DU BIEN-MANGER
depuis 1985

	EUROS
Foie Gras poêlé, déclinaison de poire, gel porto façon vin chaud et cannelle	36
Emietté de tourteau aux légumes croquants, mousse d'aneth	35
Œuf mollet, champignons, poitrine fumée et jus d'une meurette au vin de bordeaux	29
Déclinaison de choux fleurs, pesto à la roquette, grenade et croustons de pain	28
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	37
Noix de Saint Jacques snackée, déclinaison de châtaigne, clémentines et jus de Saint Jacques infusé au whisky	34
Pigeon de Brannens fumé au sarment de vigne, cuisse fondante, jus corsé, topinambour, champignons et noix torréfiées	41
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	43
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
Parfait glacé mûre et basilic	17
Soufflé au chocolat noir et orange confite, sorbet orange**	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*