



## LE CHAPON FIN

TABLE DU BIEN-MANGER  
depuis 1985

	EUROS
Foie gras poêlé, nectarines fraîches, croustillant de cuisse de canard confite, ciboulette	37
Emietté de tourteau, avocat en guacamole, fruit de la passion, pamplemousse et radis rouge	36
Tartare de langoustines, pommes et légumes croquants, royale de mâches et bouillon de langoustines	37



Pavé de lotte, sauce façon matelote, cœurs de poireaux braisés, carotte et navet boule d'or	42
Filet de turbot, jus déglacé au cidre, texture de céleri	42
Pigeon de Brannens fumé au sarment de vigne, cuisse fondante, jus corsé, déclinaison de courgettes et champignons	46
Filet mignon de porc du Sud-Ouest, pommes de terre fondantes, oignons doux, jus de viande à la moutarde et au moût de raisin	42
Ris de veau cuit au sautoir, jus de veau, petits pois à la française, lardons, sucrine et marjolaine	46
Petit épeautre cuisiné comme un risotto, champignons et légumes de saison de la Vallée des Sources	30



Sélection de fromages affinés de chez Delphine	18
--	----



Cerise en trompe l'œil	18
Ananas rôti et piment d'Espelette	18
Entremets chocolat blanc, citron vert et basilic	18

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