



LE CHAPON FIN

TABLE DU BIEN-MANGER
depuis 1985

	EUROS
Marbré de foie gras de canard confit au porto, figues rôties au thym et raisins	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 maigre, crémeux de haddock fumé, haricots blancs, poivrons et salicornes	42
Filet de turbot, jus déglacé au cidre, texture de céleri	42
Pigeon de Brannens fumé au foin, cuisse fondante, jus corsé, déclinaison de courgettes et champignons	46
Quasi de veau, jus de veau infusé au thym et foie gras, pommes de terre et oignons doux en déclinaison	42
Tourte de Ris de veau et Ecrevisses, sauce Nantua et ses légumes croquants de la Vallée des Sources	46
Le Choux fleur de couleur cuisiné au curry jaune, grenade et roquette	30



Sélection de fromages affinés de « Chez Delphine »	18
--	----



Le Baba, fruits rouges en texture et son sorbet plein fruit	18
Ananas en déclinaison et piment d'Espelette	18
Entremet chocolat blanc, citron vert et basilic	18

Nous vous conseillons de commander vos desserts en début de service