



LE CHAPON FIN

TABLE DU BIEN-MANGER
depuis 1925

EUROS

DEJEUNER DU CHAPON

Ce menu doit être choisi par l'ensemble de la table
Disponible le midi uniquement du mardi au vendredi

Truite cuite au sel et grillée à la flamme, texture de concombre



Filet de Lieu jaune, fenouil confit, beurre monté à l'orange

ou

Pavé de quasi de veau, jus de veau, petit pois et champignons du moment



Choux passion – chocolat, sauce chocolat et sorbet passion

DEJEUNER DU CHAPON FIN 3 plats

Entrée & Plat

Plat & Dessert

40

34

32

Accords Mets et Vins avec deux verres (8cl)

19

Accords Mets et Vins avec trois verres (8cl)

25



SARAH BERNHARDT OU CURNONSKY ?

Asperges vertes snackées, jaune d'œuf confit, pesto à l'ail des ours et Poutargue râpé



Pavé de lotte, sauce façon matelote, cœur de poireaux braisé, carottes et navets boules d'or

Ou (SARAH BERNHARDT)/et(CURNONSKY)

Filet mignon de porc, pommes de terre fondante, panais, jus de viande à la moutarde au mout de raisins



Sélection de fromages affinés (supplément de 10 euros)



Crèmeux autour du chocolat et du café

SARAH BERNHARDT 3 plats

Accords Mets et Vins (10cl)

67

40

CURNONSKY 4 plats

Ce menu doit être choisi par l'ensemble de la table

Accords Mets et Vins (10cl)

87

50

***Viande d'origine française*