



LE CHAPON FIN

TABLE DU BIEN-MANGER  
depuis 1895

### MENU SARAH BERNHARDT (69€)

Emietté de tourteau aux herbes aromatiques, mousse à l'aneth et poudre de persil

~

Lotte contisée aux piquillos, jus de haddock et encre de seiche, carottes des sables et câpres

*Ou*

Filet de bœuf, moelle et croutons, jus de bœuf corsé et déclinaison de panais et café

~

Sélection de fromages affinés (supplément de 10 euros)

Dôme chocolat au lait, caramel beurre salé, cacahuète et sorbet chocolat et fleur de sel

### MENU CURNONSKY (89€)

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

Marbré de foie gras de canard confit au porto, texture de coing au porto et raisin

~

Lotte contisée aux piquillos, jus de haddock et encre de seiche, carottes des sables et câpres

~

Filet de bœuf, moelle et croutons, jus de bœuf corsé et déclinaison de panais et café

~

Sélection de fromages affinés (supplément de 10 euros)

Dôme chocolat au lait, caramel beurre salé, cacahuète et sorbet chocolat et fleur de sel

### ACCORDS METS ET VINS

L'ACCORD SARAH BERNHARDT 40€  
*Accords Mets et Vins avec 3 verres (10cl)*

L'ACCORD CURNONSKY 50€  
*Accords Mets et Vins avec 4 verres (10cl)*



LE CHAPON FIN

TABLE DU BIEN-MANGER  
depuis 1825

## MENU DEJEUNER DE NOËL DU CHAPON FIN

### ENTREE

La truite et le poireau en farce fine, pistache et herbes fraîches, crème citronnée



### PLAT

Suprême de pintade rôtie, viennoise au canelé, écrasé de pomme de terre, chips de pomme de terre et jus de volaille

OU

Cabillaud Skrei, sabayon au Sauternes, choux de Bruxelles et pamplemousse



### DESSERT

Charlotte poire et thym, bavaroise de chocolat noir et petite brunoise de poire fraîche



Entrée Plat Dessert 40€

Entrée & Plat 34€

Plat & Dessert 32€

Accords Mets et Vins avec deux verres (8cl) 19€

Accords Mets et Vins avec trois verres (8cl) 25€

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