



LE CHAPON FIN

TABLE DU BIEN-MANGER
depuis 1895

MENU SARAH BERNHARDT (69€)

Asperges vertes et blanches de la ferme de Coutin, ail des ours, coulis onctueux aux œufs bio, sablé parmesan et glace d'asperge

~

Lotte aux piquillos, sauce crémeuse au haddock et encre de seiche, courgettes de couleur et basilic

Ou

Canon d'agneau à la Sarriette, pommes de terre et patates douces, coulis d'ail noir

~

Sélection de fromages affinés (supplément de 10 euros)

Tarte aux fraises revisitée, basilic et citron vert, sorbet fraise

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 poire et fenouil

~

Filet de Saint Pierre, déclinaison d'artichauts et citron, jus au citron saumuré

~

Pigeon de Brannens fumé au foin bio, cuisse fondante, jus corsé, petits pois à la française et blette

~

Sélection de fromages affinés (supplément de 10 euros)

Cookie en trompe l'œil à la noix de pécan et fruit de la passion, sorbet passion

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)

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



LE CHAPON FIN

TABLE DU BIEN-MANGER
depuis 1895

MENU DEJEUNER DU CHAPON FIN

ENTREE

Dôme de chèvre frais et carpaccio de gambas, noix et moutarde violette, bouillon de crustacés aux herbes



PLAT

Pavé de lieu jaune, betterave, carottes et poivrons jaunes, beurre monté au safran

OU

Filet mignon de porc, laitue, roquette et chorizo, jus de viande



DESSERT

Rhubarbes confites et noix de coco, meringues et sorbet rhubarbe



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