



LE CHAPON FIN

TABLE DU BIEN-MANGER
depuis 1895

MENU SARAH BERNHARDT (69€)

Poulpe de roche, taboulé de céleri, légumes de saison, glace à la tomate

~

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)

Fraises et sablé citron vert, sorbet yuzu et coulis basilic

MENU CURNONSKY (89€)

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

Foie gras poêlé et déglacé au vinaigre de xérès, cerise et verveine

~

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)

Parfait glacé au fromage blanc, déclinaison d'abricots et romarin, biscuit aux amandes

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 DU CHAPON FIN

ENTREE

Maquereau légèrement fumé, carottes grillées et crème citronnée, émulsion de crustacés



PLAT

Pavé de Thonine mariné et mi-cuit, texture d'aubergines et soja

OU

Quasi de veau rôti, jus de viande corsé, déclinaison d'oignons sous différentes formes et textures



DESSERT

Entremet carambar, glace au carambar



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€