



LE CHAPON FIN

TABLE DU BIEN-MANGER
depuis 1895

MENU SARAH BERNHARDT (69€)

Le croque truite et pistache, œufs de truites, mayonnaise au pimenton et choux raves croquants

~

Pavé de maigre, haricots blancs et coquillages, jus de coquillages monté au beurre

Ou

Quasi de veau façon Orloff, jus de veau à la moutarde violette, garniture de courges et crémeux d'hélianthes

~

Sélection de fromages affinés (supplément de 10 euros)

Déclinaison autour du chocolat de la maison Valrhona, crème glacée au grué de cacao

MENU CURNONSKY (89€)

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

Marbré de foie gras de canard au vin rouge, gel raisin et figues

~

Noix de Saint Jacques snackées, déclinaison de châtaignes, clémentines et jus de Saint Jacques

~

Pigeon de Brannens fumé au sarment de vigne, cuisse fondante, jus corsé et déclinaison de maïs

~

Sélection de fromages affinés (supplément de 10 euros)

Coing poché, crémeux vanille de Tahiti, jus acidulé et glace citron noir

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 1895

MENU DEJEUNER DU CHAPON FIN

ENTREE

Jaune d'œuf confit, pain toasté, chiffonnade de bœuf en gravelax, jus de bœuf à l'orange et champignons



PLAT

Pavé d'espadon en Tataki, beurre citronnelle et risotto au butternut

OU

Magret de canard façon Wellington, jus de canard légèrement cacaoté, salade de cressons et agrumes



DESSERT

Ananas rôti, brunoise ananas et passion, crème légère à la noisette et sorbet exotique



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€