



LE CHAPON FIN

TABLE DU BIEN-MANGER
depuis 1925

EUROS

MENU DEJEUNER DU CHAPON

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

Disponible le midi uniquement du mardi au vendredi

Œuf de poule bio mollet, crémeux de champignons et poitrine fumée



Filet de truite poché dans un bouillon façon Thaï, déclinaisons de carottes

ou

Râble de lapin farci aux olives, jus d'olives et purée de brocoli au wasabi



Pomme et gingembre

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



MENUS SARAH BERNHARDT OU CURNONSKY ?

Emietté de tourteau, avocat en guacamole, fruit de la passion, pamplemousse et radis rouge



Pavé de maigre, crémeux de haddock fumé, haricots blancs, poivrons et salicornes

Ou (SARAH BERNHARDT) / et (CURNONSKY)

Quasi de veau, jus de veau infusé au thym et foie gras, déclinaison de pommes de terre et oignons doux



Sélection de fromages affinés (supplément de 10 euros)



Entremet Chocolat blanc, citron vert et basilic

SARAH BERNHARDT 3 plats

Accords Mets et Vins (10cl)

69

40

CURNONSKY 4 plats

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

Accords Mets et Vins (10cl)

89

50