



LE CHAPON FIN  
TABLE DU BIEN-MANGER  
depuis 1925

EUROS

## DEJEUNER DU CHAPON

Raviole de cuisse de canard confit, figues rôties et consommé de volaille

~

Lotte, jus de cresson, déclinaison de choux fleur multicolores.

ou

Filet d'agneau jus à la sauge, poires, grenades et betteraves.

~

Biscuit au chocolat blanc, ganache, cœur coulant et sorbet au citron.

DEJEUNER DU CHAPON FIN 3 plats  
Accords Mets et Vins avec deux verres (8cl)  
Accords Mets et Vins avec trois verres (8cl)

39  
18  
24



## SARAH BERNHARDT OU CURNONSKY ?

Amuse-bouche

Emietté de tourteau aux herbes aromatiques, agrumes et avocats

~

Saint Pierre nacré, coquillages, choux de Bruxelles, kumquat confit, jus de coquillages et algues

ou/et

Filet de veau rôti, jus de veau, potimarron rôti, butternut, graines de courges croustillantes

~

Fromage selon l'inspiration du Chef

~

Dôme chocolat blanc toasté, cœur limoncello et croustillant chocolat

SARAH BERNHARDT 5 plats  
Accords Mets et Vins (8cl)

69  
39

CURNONSKY 6 plats  
Accords Mets et Vins (8cl)

89  
49

Le menu Curnonsky doit être choisi par l'ensemble de la table

\*Viande bovine d'origine française

\*\*Chariot de fromages affinés de la Maison Jean d'Alos (supplément)

8