



LE CHAPON FIN

TABLE DU BIEN-MANGER
depuis 1925

EUROS

DEJEUNER DU CHAPON

Œuf parfait, crémeux de mâche, champignons bruns, coulis de cresson de Fontaine et éclats de noisette

~

Pavé de lieu jaune snacké, mousseline de céleri rave, céleri branche croquant et jus d'écrevisse

ou

Suprême de volaille farci aux herbes, sauce onctueuse, écrasé de pomme de terre à la vanille, rouleau et cylindre de pomme de terre rôtis au beurre

~

Comme un entremets poire chocolat et romarin, sorbet poire romarin

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

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

**Viande bovine d'origine française*

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



LE CHAPON FIN

TABLE DU BIEN-MANGER
depuis 1825