



LE CHAPON FIN

TABLE DU BIEN-MANGER  
depuis 1925

EUROS

## DEJEUNER DU CHAPON

Carpaccio de maigre aux agrumes, crème d'aneth et citron noir

~

Camérons laqués ; sauce aux crustacés et déclinaison de maïs

ou

Magret de canard laqué d'un miel aux épices, texture de carottes et sauce végétale

~

Autour de la pomme, mousse au gingembre et glace pop corn

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 ?

La mise en bouche

~

Emietté de tourteau aux herbes aromatiques, agrumes et avocats

~

Saint Pierre nacré, comme une grenobloise, céleri boule et branche,  
réduction de poisson

et/ou

Filet de bœuf\* « Diplomate », Recette de M. Sicart, quenelle de volaille,  
oignon blanc, thym et pomme de terre

~

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