



LE CHAPON FIN

TABLE DU BIEN-MANGER
depuis 1885

MENU SARAH BERNHARDT

(servi au dîner)

Menu en 5 actes avec choix de l'acte 3 ou 4 - 78€

Menu en 6 actes - 98€

1^{er} Acte : La Scarmorza

Fumée, roquettes et riz soufflé

2^{ème} Acte : Le Foie Gras

Confit du Périgord, vanille et fleur de sureau

3^{ème} Acte : Le Rouget

Pomme de terre en bourride, herbes fraîches de l'eau à la bouche, soupe de poisson de Roche

4^{ème} Acte : Le Veau

Rôti, fèves, jus au chanvre et condiment acidulé

Entracte : Le chariot de Fromages (supplément 18€)

Notre sélection de fromages affinés de la Maison Beillevaire

5^{ème} Acte : Le Café et le Chocolat

En duo, nuage et gelée

6^{ème} Acte : La Framboise

En roulé, glace et crème de maïs

PLAT SIGNATURE DU CHEF

Le Ris de Veau façon Joseph Sicard (supplément de 39€)

Cuit en croûte d'argile

L'ACCORD SARAH BERNHARDT

Accords mets et vins 4 verres (8cl) 50€

Accords mets et vins 6 verres (8cl) 80€

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