



LE CHAPON FIN

TABLE DU BIEN-MANGER
depuis 1885

MENU SARAH BERNHARDT

(servi au diner)

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

Menu en 6 actes - 98€

1^{er} Acte : Le Choux Fleur

Crème Dubarry, caviar d'Aquitaine de la maison Perlita et citron vert

~

2^{ème} Acte : Le Champignon

Champignons de la cave agricole de Lormont, orties d'Eysines et foie gras

~

3^{ème} Acte : La Saint Jacques

Saint Jacques rôtie, asperges, yuzu, coquillages et nage de vin blanc

~

4^{ème} Acte : L'Agneau

Agneau en déclinaison, jus réduit et légumes de printemps

~

Entracte : Le chariot de Fromages (supplément 18€)

Notre sélection de fromages affinés de la Maison Beillevaire

~

5^{ème} Acte : Le Kiwi

Kiwi de l'Adour, coriandre et liqueur herbacée

~

6^{ème} Acte : La Vanille

Vanille de Madagascar, caramel fleur de sel et vinaigrette

PLATS SIGNATURES

Le Ris de Veau (supplément de 39€)

Le Ris de Veau rôti au jus et morilles au Sauternes

Le 1/2 Homard Bleu (supplément de 48€)

Le Homard ivre de la cave du Chapon Fin

L'ACCORD SARAH BERNHARDT

Accords Mets et Vins avec 4 verres (8cl) 50€

Accords Mets et Vins avec 6 verres (8cl) 80€