



Découverte

Confiance

LES MENUS

Dégustation

LE MENU DECOUVERTE

UNIQUEMENT LE SOIR



69€

Asperges blanches poêlées, noisettes torréfiées et crème
mousseuse à la moutarde.



Saint Jacques au beurre noisette à la quinine, clémentines et
salaison de la Roche Blanche.

Ou

Filet mignon de veau, salsifis au lard et coulis ail noir.



Sélection de fromage de Jean d'Alos

Ou

Fromage à la façon NVH



Mousse banane, craquant et glace à la cacahuète, nappage
chocolat.

LE VIN AU VERRE, AU FIL DU MENU 36



Le
Chapon fin
B O R D E A U X

LE MENU CONFIANCE

MENU SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE
UNIQUEMENT LE SOIR

89€

Menu en cinq services
selon l'inspiration du Chef

LE VIN AU VERRE, AU FIL DU MENU 46

Le
Chapon fin
B O R D E A U X

LE MENU DEGUSTATION

MENU SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE
UNIQUEMENT LE SOIR

99€

Saint Jacques en tartare, caviar, Mille-feuilles à l'andouille de Guémené.

Foie Gras poêlé, radis noir, curcuma, pamplemousse au vinaigre de Xérès.

Langoustine de Bretagne, mini légumes croquants et beurre au citron noir d'Iran.

Saint Pierre à l'huile de noix de coco, oursin, gingembre confit
Et poivre vert.

Pigeon de Brannens, gratiné au grué de cacao, panais et café praliné.

Sélection de fromage de Jean d'Alos.
ou
Fromage à la façon NVH.

Textures d'oranges et baies en plusieurs services.

Douceurs et gourmandises

VINS AU VERRE, AU FIL DU MENU 56

Le
Chapon fin
B O R D E A U X

Le
Chapon
fin

B O R D E A U X