



## LE CHAPON FIN

TABLE DU BIEN-MANGER  
depuis 1925

EUROS

### SARAH BERNHARDT OU CURNONSKY ?

La mise en 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**

*\*Viande bovine d'origine française*

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

8



### ALPHONSE XIII

Tartare de Saint Jacques, pommes acidulées et caviar d'Aquitaine « Perlita »

~

Foie Gras d'Aquitaine mi-cuit, douceur de coing, orange et romarin

~

Filet de turbot façon « blanquette » de poisson, ravioles de blettes, poitrine fumée et noisettes

~

Pigeon de Brannens fumé au sarment de vigne, jus corsé, épeautre comme un risotto aux champignons de saison

~

Fromage selon l'inspiration du Chef

~

L'interlude gourmand

~

Crème brûlée à la fève tonka, groseilles et menthe

**ALPHONSE XIII** 7 plats

*Accords Mets et Vins (8cl)*

99

59

**Le menu Alphonse XIII doit être choisi par l'ensemble de la table**

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

8