



LE CHAPON FIN

TABLE DU BIEN-MANGER
depuis 1929

EUROS

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

8

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



ALPHONSE XIII

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

~

Foie Gras d'Aquitaine mi- cuit, fraîcheur mirabelles, myrtilles et cebettes

~

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

~

Pigeon de Brannens fumé au sarment de vigne, jus corsé, texture de courgette

~

Fromage selon l'inspiration du Chef

~

L'interlude gourmand

~

Parfait glacé yaourt, variation de rhubarbe confite

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

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