



LE CHAPON FIN

TABLE DU BIEN-MANGER
depuis 1925

EUROS

DEJEUNER DU CHAPON

Ce menu doit être choisi par l'ensemble de la table

Disponible le midi uniquement du mardi au vendredi

Œuf parfait, texture de brocolis, brunoise de chorizo, croutons et tuile croquante



Lieu jaune, beurre monté au safran, fenouils braisés et crus, segments d'agrumes frais

ou

Canon d'agneau et son jus réduit aux fruits secs, texture d'aubergine



La mirabelle en cheesecake et son sorbet

DEJEUNER DU CHAPON FIN 3 plats

Entrée & Plat

Plat & Dessert

40

34

32

Accords Mets et Vins avec deux verres (8cl)

19

Accords Mets et Vins avec trois verres (8cl)

25



SARAH BERNHARDT OU CURNONSKY ?

Emietté de tourteau, avocat en guacamole, fruit de la passion, pamplemousse et radis rouge



Pavé de maigre, crémeux de haddock fumé, haricots blanc, poivrons et salicornes

Ou (SARAH BERNHARDT)/et(CURNONSKY)

Quasi de veau, jus de veau infusé au thym et foie gras, pommes de terre et oignons doux en déclinaison



Sélection de fromages affinés (supplément de 10 euros)



Entremet Chocolat blanc, citron vert et basilic

SARAH BERNHARDT 3 plats

Accords Mets et Vins (10cl)

67

40

CURNONSKY 4 plats

Ce menu doit être choisi par l'ensemble de la table

Accords Mets et Vins (10cl)

87

50

**Viande d'origine française*