



# Le Chantecler

## A la Carte

### Entrées :

- Gravlax de lieu jaune à la betterave et à l'aneth, nage de cresson et citron caviar. **15€**
- Escalope de foie gras de canard, velouté d'héliantis, salicornes et noisettes. **16€**
- Cannelloni végétal de tourteau, mayonnaise au wasabi, tuiles de riz soufflé et jeunes pousses. **15€**

### Plats :

- Pavé de cabillaud, mousseline de courge au citron, carottes nouvelles et crème de haddock fumé. **25€**
- Suprême de pintade basse température, céleri confit, shiitakés et sauce forestière. **24€**
- Onglet de bœuf, crème d'ail fumé d'Arleux, gâteau de pommes de terre à l'ail noir et jus au porto. **25€**
- La suggestion du chef. **22€**

### Desserts :

- Mille-feuille de tuiles au chocolat, ganache chocolat noir au poivre de Timut, mangue et grué de cacao. **12€**
- Crumble noix de coco, litchis et citron vert. **12€**
- Choux craquelin façon Paris-Brest, poires. **12€**
- Suggestion du chef. **11€**
- L'assiette de fromages affinés. **13€**

Avec votre fromage nous vous proposons un verre de Rivesaltes - Parce Frère "Soierie de Rivesaltes" 8cl **+6€**



**Carte disponible uniquement le soir**

## **Menu découverte**

(Uniquement le soir)

Le chef Théo, vous propose un menu surprise créé au rythme des saisons et de ses envies

**2 Entrées**

**1 Plat**

**1 Dessert**

**Menu hors  
boissons:**

**-48€-**

**Menu avec accord  
mets & vins**

**-63€-**

**( 3 verres de vins )**

Menu servi pour l'ensemble de la table

