



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 gruë 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

