

Le Chapelier Toqué
Menu du Midi
Entré plat ou Plat de dessert
28 euros

Entrées

Verrine de lapin aux olive,
Vinaigrette à la tamponade

Saint Jacques poêlées
sauce poireaux Caramel

Poissons

Thon mi-cuir
assortiment de légumes confits.

Fondant de poulpe à l'ail et gingembre
Jus cuisson émulsionnée à l'huile d'olive

Viande

Selle d'agneau
légumes du jour, jus à la fleur de romarin

Desserts

Mini babas au rhum mousse de lait, glace vanille
Ananas victoria confit à la badiane,
sorbet citron vert.

Menu Soir

Entrée Plat ou plat dessert 36 euros

Entrées

Foie gras de canard des landes poêlé,
confiture de fruits frais à la citronnelle
Servi avec pain campagne toasté
4 euros

Carpaccio de coquilles saint Jacques,
filet d'huile d'olive à la truffe, gueule de loup muflier

Poissons

Espadon rôti comme filet de boeuf,
mini légumes
Sweet pepper sauce à déguster

Fondant de poulpe poêlé à huile d'olive vierge parfumé aux gingembre,
légumes de saison
Jus de poulpe émulsionnée

Viandes

Poitrine de pintade farcie au foie de canard frais,
fricassée de petits légumes
Sauce à l'estragon .

Filet d'agneau de lait rôti,
légumes de saison persil à l'ail,
Jus de veau aux olives niçoises

Desserts

Pain perdu à l'ancienne confit de physalis à la citronnelle Glace rhum vanille

Fruits rouges aux agrumes, sorbet citron