

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

Entrées

Cocktail de melon du Cavaillon au Beames de Venise, gressins
Chips de Serrano

Gravlax de saumon mariné au sel de Camargue,
oeuf bio poché, alfalfa, herbes fraîches
Vinaigre balsamique de framboise.

Poissons

Tartare de thon frais au poire de Sichuan,
Zeste de citron vert, pousses d'épinards en salade,
Crème au Wasabi

Belle assiette des Chapelier Toqué piquillos farcies à la brandade du morue
melon. Pastèque, légumes confits. faisselle, saumon mariné jambon serrano,
tomates ananas, d'épinards en salade, sauce aux herbes fraîche

Viande

Filet de canard poêlé
Tomates ananas frais à l'huile d'olive
Sauce aux herbes

Desserts

Soupe de pêche pochés à la citronnelle fraîche,
sorbet passion
Nage d'abricot au basilic,
sorbet citron vert.

Nouveau Soir
Entrée Plat ou Plat dessert 36 euros

Entrées

Ice Cavaillon mellow (melon de Cavaillon glacés, jambon serranon.

Carpaccio de coquille Saint-Jacques,
filet d'huile d'olive à la truffe, gueules-de-loup (mufliers).

Poissons

Pondant de sèche de Méditerranée poêlée à l'ail et gingembre,
caviar d'aubergine confits
sauce aigre douce .

Lotte poêlée à huile d'olive vierge parfumée au gingembre,
Mini girolle, fumet de poisson émulsionné

Viandes

Poire de boeuf Angus au romarin,
fricassée de petits légumes,
sauce vin rouge (Mont-Redon).

Filet d'agneau de lait rôti,
Pommes rates piquées au romarin l'ail et échalote confit à l'huile d'olive
jus de cuisson

Desserts

Ananas Victoria confit aux agrumes et épices, sorbet citron vert

Nage de fraise au basilic, sorbet citron.