

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

Entrées

Cocktail de Pastèque au Beumes 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

Coquilles d'encornets poêlés au gingembre,
Échalion confit, caviar d'aubergine,
Sauce poireaux caramel

Balle assiette de Chapelier toqué, assortiment de légumes confits
Melon glacé pastèque jambon Serrano, piquelas fais à la brandade de
morue, ficelle
Pousses d'épinards en salade aux herbes fraîches,

Viande

Filet d'agneau de lait poêlé,
tomates coeur de boeuf,
Sauce aux herbes

Desserts

Crème d'abricots au basilic, sorbet citron vert
Soupe de fraise à la citronnelle fraîche, sorbet fruits rouges

Le Chapelier Toqué
Menu Soir
Entrée Plat ou plat de dessert
36 euros

Entrées

Carpaccio de coquilles Saint Jacques
Filet d'huile d'olive à la truffe
Velouté de mini girolles,
Chips Jambon de Parme

Poissons

Fondant de espadon poêlés au gingembre ,
légumes confits,
Sauce Chapelier Toqué

Rôti de lotte au thym, girolles,
Jus réduit façon bouillabaisse

Viandes

Poire de bœuf rôti ,
pommes de terre rattes persil à l'ail échalotes confites,
jus à la fleur de thym,

Suprême de pintade farci au foie gras de canard frais,
Légumes du jour aux herbes fraîches,
Jus de cuisson

Desserts

Soupe de pêches aux agrumes confits
Sorbet citron

Ananas Victoria confite au Don Papa (rhum),
Sorbet citron