

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

Entrées

Velouté de asperges violette de Mazan
Chips de jambon.

Saint Jacques poêlées
sauce poireaux Caramel

Poissons

Thon mi-cuir
assortiment de légumes confits.

Fondant de encornet à l'ail et gingembre
Légumes confits

Viande

Poitrine de caneton étuvé
Pousse d'épinards frais. à l'huile d'olive

Desserts

Mini babas au rhum mousse de lait, glace vanille
Ananas victoria confit à don papa
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

Thon rôti aux laurier
Asperges blanche, mini légumes, sauce aigre doux au gingembre

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

Viandes

Poire de boeuf angus au romarin
fricassée de petits légumes
Sauce vin rouge (Mont-Redon)

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

Desserts

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

Fruits rouges aux agrumes, sorbet citron