

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

Entrées

Tataki de thon, poire de Sichuan,
fleur de sel de Camargue.

Tartare de langoustines au citron vert,
Filet d'huile d'olive

Poissons

Thon mi-cuit, comme un filet de boeuf
légumes sauce rouge.

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

Carpaccio de Noix de saint Jacques d'Ecosse, huile d'olive à la truffe
'pousse de jeunes fleurs

Viande

Poitrine de canarde étuvé
légumes du jour,
Jus viande persil simple.

Desserts

Mini babas au rhum mousse de liat, glace vanille
Coquilles au chocolat doigts noirs à croquer, glace vanille

Le Chapelier Toqué
Menu Soir
Entrée Plat ou plat 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

Tournedos de espadon au gingembre,
légumes confits,
Sauce Chapelier Toqué

Rôti de lotte au thym, mini girolles,
Jus réduit façon aux citronnelle.

Vianades

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

Carré de gros cochon de Mont -Ventoux rôtie au laurier,
girolles poêles à l'ail,
Jus de cuisson.

Desserts

Soupe de pêches aux agrumes confits
Sorbet citron

Poire Williams confite au Don Papa (rhum),
Sorbet citron