

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

Entrées

Cocktail de melon du Cavaillon au Beaufort 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

Artichaut 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 melon (melon de Cavaillon glacé, jambon serrano
Carpaccio de noix Saint-Jacques,
filet d'huile d'olive à la truffe, gueules-de-loup (mufliers).

Poissons
Espadon rôti à l'ail,
Légumes confits
sauce aigre douce .

Filet de saint pierre de la Méditerranée parfumée au gingembre,
Mini girofle

Viandes

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

Suprême de pintade farcie au foie gras de canard,
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

Soupe de pêches au basilic, sorbet citron.