

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

Filet de loup poêlés,
Poêlée de girolles à la crème aux herbes fraîches.

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

Noix de joue cochon de lait confit à l'orange
Mini légumes de saison au thym
Jus aux olives
Kalamat

Desserts

Fondant au chocolat barbe à papa,
Glace vanille sauce schtroumpfette.
Nage d'abricot au basilic,
sorbet citron vert.

Nouveau Soir
Entrée Plat ou plat dessert 36 euros

Entrées

Velouté de mini girolles à déguster.

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

Poisson

Molleux poulpe de roche Méditerranéenne poêle à l'ail et gingembre,
assortiment de Légumes confits,
jus de cuisson réduit.

Saint pierre rôti sur l'arrête,
Ragout de pommes grenailles, girolle,
fumé de poisson, ciboulette

Viandes

Carré de cochon du Mont Ventoux au romarin,
fricassée de petits légumes aux herbes
Jus de poitrine fumé.

Suprême de volaille fermier farcie au fois gras de canard,
Pommes rates, carottes fanes rôties et tomates confites à l'huile d'olive
jus de cuisson

Desserts

Ananas Victoria confit aux agrumes et épices, sorbet citron vert

Soupe de poire Williams au citron vert confite, sorbet citron.