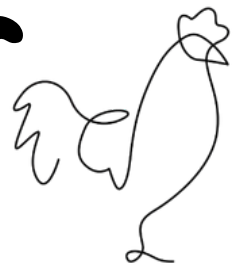


Le Chantecler

A la Carte



Entrées :

- Œuf BIO parfait, velouté de champignons, guanciale et estragon. **12€**
- Carpaccio de betteraves multicolores, myrtilles, ricotta, pignons de pin et citron confit. **12€**
- Poêlée de gambas, bouillon de carcasses, légumes croquants et coriandre. **13€**

Plats :

- Suprême de pintade cuit à basse température, crémeux de courges, échalotes confites, pommes grenailles et jus corsé. **23€**
- Pavé de cabillaud, déclinaison de choux, sauce citronnée et jeunes pousses. **24€**
- Onglet de bœuf, mousseline de céleri au poivre, poireau brûlé, carottes nouvelles et jus réduit. **24€**
- La suggestion du chef. **22€**

Desserts :

- Poire, spéculoos et noix de pécan caramélisées. **12€**
- Tartelette figue, miel et citron noir. **12€**
- Le Chocolat noir, mûres et oxalis. **12€**
- Suggestion du chef. **11€**
- L'assiette de fromages affinés. **13€**

Avec votre fromage nous vous proposons un verre de Rivesaltes - Parce Frère "Soierie de Rivesaltes" 8cl **+6€**



Notre Chef s'adapte avec plaisir aux préférences végétariennes de nos convives.

Carte disponible uniquement le soir

Menu découverte

(Uniquement le soir)

Le chef Théo, vous propose un menu surprise créé au rythme des saisons et de ses envies

2 Entrées

1 Plat

1 Dessert

**Menu hors
boissons:**

-48€-

**Menu avec accord
mets & vins**

-63€-

(3 verres de vins)

Menu servi pour l'ensemble de la table

