



Le Chantecler

A la Carte

Entrées :

- Poêlée d'encornets et brocolettis en persillade, ail frit et jeunes pousses. **15€**
- Saumon gravlax, pastèque, grenade et feta. **14€**
- Carpaccio de veau, vitello tonnato. **14€**

Plats :

- Pluma de porc ibérique, ratatouille, paprika fumé, polenta croustillante et jus corsé. **24€**
- Filet de turbot, mousseline de rattes du Touquet, légumes de saison citronnés et beurre blanc aux algues. **28€**
- Bavette de bœuf irlandais, fregola sarda, tomates confites et basilic, sauce tomate et jus de bœuf. **24€**
- La suggestion du chef. **22€**

Desserts :

- Parfait glacé, framboise et pistache. **12€**
- Tartelette déstructurée, nectarine, miel et estragon. **12€**
- Mousse chocolat lactée, caramel, noix de cajou caramélisées, tuile au chocolat et caramel au beurre salé. **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€**

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

