

# La carte du Chantecler

## A la Carte

### Entrées :

- Œuf Bio croustillant, velouté de butternut, chorizo et noisettes. 13€
- Ceviche de daurade, miso, avocat, satay et jeunes pousses.
- Croustillant de canard confit, tombée de blettes et houmous au curry noir. 15€

15€

### Plats :

- Pavé de cabillaud, fregola sarda, crémeux de haddock fumé et déclinaison de champignons. 25€
- Onglet de veau, crémeux de topinambours, choux de Bruxelles, oignons nouveau rôties à la sarriette et jus corsé. 24€
- Pluma de porc, mousseline de panais, endives rôties, chips et jus réduit à la bière. 24€
- La suggestion du chef.

22€

### Desserts :

- Tartelette chocolat noir, praliné et cacahuètes caramélisées. 12€
- Tuiles croquantes, figues, miel, romarin et faisselle. 12€
- Quatre-quarts façon pain perdu, ananas rôties, caramel et glace yaourt. 13€
- Suggestion du chef. 11€
- L'assiette de fromages affinés.

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

13€

+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:**

**-45€-**

**Menu avec accord  
mets & vins**

**-59€-**

**( 3 verres de vins )**

Menu servi pour l'ensemble de la table

