

Le Chapelier Toqué
Menu du Midi
Entré Plat ou Plat+ dessert
28 euros

Entrée

Tataki de thon, poire de Sichuan,
fleur de sel de Camargue.

Saint Jacques poêlées
sauce poireaux Caramel

Plat

Dos de dorade Royale poêlée
assortiment de légumes.

Carpaccio de Noix de saint Jacques d'Ecosse, huile d'olive à la truffe
'pousse de jeunes fleurs'

Viande

Fillet de canard cuit à l'étuvée
légumes du jour.

Dessert

Mini babas au rhum mousse de lait, glace vanille
Ananas victoria confit à la badiane,
sorbet citron vert.

Le Chapelier Fouqué
Menu Soir
Entrée Plat ou plat desser 38 euros

Entrée

*Foie gras de canard des landes poêlé,
Servi avec pain campagne toasté plus
4 euros*

*Saumon mariné à la fleur de sel de Camargue,
oeufs pochés
Pousse de alfalfa*

Poisson

*Fondant de poulpe légèrement épicé
ragoût mini légumes d'hiver
À déguster*

*Saint pierre poêlé sur l'arrêté,
légumes de saison
Fumé de poisson aux saveurs exotiques.*

Viande

*Suprême de Chapon farci au foie gras frais de canard ,
Fricassée de champignons et légumes
Sauce à l'estragon.*

*Surprenant de bœuf angus rôti,
Ratte persil à l'ail, chanterelles jaunes*

Dessert

*Pain perdu à l'ancienne confit de physalis à la citronnelle
Glace rhum vanille*

Tarte fondante au chocolat noir, jus de griottes;Glace vanille