

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

Entrées

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

Saint Jacques poêlées
sauce poireaux Caramel

Poissons

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

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

Desserts

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

Le Chapelier Toqué
Menu Soir
Entrée Plat ou plat deffer 38 euros

Entrées

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

Poissons

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

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

Viandes

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

Enattendu de bœuf angus rôti,
Rattes persil à l'ail, chanterelles jaunes

Defferts

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

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