



Le Chantecler

A la Carte

Entrées :

- Tartare de daurade, gaspacho de tomates et d'ananas, croûtons et vierge au basilic thaï. **15€**
- Tataki de bœuf aux herbes, salade de chou pak-choï et condiment à l'ail noir. **14€**
- Croustillant de canard confit, caviar d'aubergines au curry « Mille et Une Nuits », menthe et citron confit. **15€**

Plats :

- Carré d'agneau, crème d'ail fumé d'Arleux, flageolets au thym, carottes nouvelles et jus réduit. **28€**
- Papillote de lieu jaune, salicornes, légumes nouveaux et sauce beurre blanc aux crevettes grises. **26€**
- Pressé de bœuf, pommes de terre confites, crème d'oignons rouges et sauce chimichurri. **24€**
- La suggestion du chef. **22€**

Desserts :

- Baba au rhum et soupe de cerises à la verveine. **14€**
- Pavlova, mascarpone, fraises et rhubarbe. **12€**
- Entremets au chocolat noir, abricots et romarin. **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:**

-48€-

**Menu avec accord
mets & vins**

-63€-

(3 verres de vins)

Menu servi pour l'ensemble de la table

