



Le Chantecler

A la Carte

Entrées :

- Foie gras de canard à l'anguille fumée, brioche maison, chutney échalotes et algues. **17€**
- Poêlée de gambas bisque coco soja citronnelle petit légumes et herbes fraîches. **15€**
- Demi caille confite, espuma de panais au beurre noisette, oignons confits et jus corsé. **15€**

Plats :

- Noix de saint jacques poêlées crémeux de topinambour, bergamote, espuma de corail et chips. **27€**
- Filet de bar déclinaison de choux, chocolat blanc, et sauce beurre blanc à la vanille. **25€**
- Poitrine de cochon d'antan confite, rutabaga, moutarde à l'ancienne et son jus corsé. **24€**
- La suggestion du chef. **22€**

Desserts :

- Mille-feuille de bricks pommes, calvados et châtaignes. **12€**
- Crèmeux chocolat , mangue et noix de cajou. **13€**
- Tarte citron/yuzu meringuée. **12€**
- Suggestion du chef. **11€**
- L'assiette de fromages affinés. **13€ +6€**

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



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

