



Le Chantecler

A la Carte

Entrées :

- Foie gras de canard à l'anguille fumée, briochette 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€**
- Crémeux chocolat , mangue et noix de cajou. **13€**
- Tarte citron/yuzu meringuée. **12€**
- Suggestion du chef. **11€**
- L'assiette de fromages affinés. **13€**

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

