

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.

Lé Chapelier Foqué
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*

*Gros gambas poêlé à l'ail
Jus de langoustines aux saveurs exotiques.*

Poisson

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

*Dorade poêlé sur l'arrête,
légumes de saison
Fumé de poisson aux saveurs exotiques.*

Viande

*Suprême de pignon de costières de nîmes,
champignons et légumes
Sauce à l'estragon.*

*Filet de bœuf rôti,
légumes de saison persil à l'ail, chanterelles jaunes,
Jus gras de cuissón .*

Dessert

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

Fruits rouges aux agrumes, sorbet citron