

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

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

Poissons

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.

Viandes

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 cuisson .

Desserts

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

Fruits rouges aux agrumes, sorbet citron