

*Le Chapelier Toqué*  
*Menu du Midi*  
*Entré Plat ou Plat dessert*  
*28 euros*

*Entrées*

Cocktail de Pastèque au Beaufort de Venise, gressins,  
Chips de Serrano

Gravlax de saumon mariné au sel de Camargue,  
Oeuf bio poché, alfalfa, herbes fraîches  
Vinaigre balsamique de framboise

*Poissons*

Tartare de thon frais au poivre de Sichuan,  
Zeste de citron vert, pousses d'épinards en salade,  
Crème au Wasabi

Coquilles d'encornets poêlés au gingembre,  
Échalion confit, caviar d'aubergine,  
Sauce poireaux caramel

Assiette Végétarienne, assortiment de légumes confits,  
Tomates ananas, chou fleur, tapenade Oeuf bio poché,  
Pousses d'épinards en salade aux herbes fraîches,  
Trinité de sauces

*Viande*

Filet d'agneau poêlé,  
tomates coeur de boeuf,  
Sauce aux herbes

*Desserts*

Crème d'abricots au basilic, sorbet citron vert  
Soupe de pêches à la citronnelle fraîche, sorbet fruits rouges

*Le Chapelier Toqué*  
*Menu Soir*  
*Entrée Plat ou plat dessert*  
*36 euros*

*Entrées*

Carpaccio de coquilles Saint Jacques  
Filet d'huile d'olive à la truffe  
Melon de Cavaillon glacé au Beumes de Venise,  
Jambon de Parme

*Poissons*

Espadon rôti comme un filet de boeuf,  
Mini légumes confits,  
Sauce Chapelier Toqué  
Rôti de thon au thym, caviar d'aubergine zèbre confit,  
Sauce au herbe

*Vianes*

Poire de bœuf rôti,  
pommes de terre ratte persil à l'ail échalotes confites,  
jus à la fleur de thym,

Filet d'agneau de lait poêlé au thym  
Légumes du jour aux herbes fraîches,  
Jus de cuisson

*Desserts*

Soupe de pêches aux agrumes confits  
Sorbet citron

Sage de fraises au basilic,  
Sorbet citron