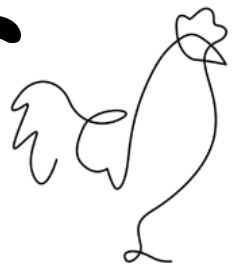


# Le Chantecler

## A la Carte



### Entrées :

- Ceviche de bar, framboise, pamplemousse, shiso pourpre et tuile de riz. **15€**
- Soupe de melon, jambon Serrano, burrata, huile de basilic et gel porto rouge. **13€**
- Pressé de bœuf à l'ail noir, caviar de courgette, vierge de légumes du soleil et jus corsé. **13€**

### Plats :

- Noix d'entrecôte irlandaise, aubergine laquée, poivrons confits, mélange trappeur et jus réduit. **31€**
- Filet de daurade royale, tombée d'haricots verts aux coques, Rattes du Touquet vapeur et beurre blanc iodé. **26€**
- Poitrine de porc confite, pommes Pont-Neuf, ketchup maison et tomates grappes rôties. **24€**
- La suggestion du chef. **22€**

### Desserts :

- Financier à la noix de coco et au citron vert. **12€**
- Tuile aux amandes, fève de tonka et fruits rouges. **12€**
- Brownie au chocolat, crème anglaise aux corn flakes, caramel et pop-corn. **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€**

*Notre Chef s'adapte avec plaisir aux préférences végétariennes de nos convives.*

**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:**

**-48€-**

**Menu avec accord  
mets & vins**

**-63€-**

**( 3 verres de vins )**

Menu servi pour l'ensemble de la table

