

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

Entrées

Gravelax de saumon mariné au sel de Camargue
Vinaigre de framboise

Velouté d'asperges à l'huile d'olive
Chips de jambon

Poissons

Thon mi-cuit
assortiment de légumes confits.

Fondant de poulpe de Méditerranée à l'ail et gingembre caviar d'aubergine
confit, sauce aux herbes

Viande

Poitrine de pintade fermière piquée au romarin
Pousses d'épinards frais à l'huile d'olive

Desserts

Soupe de pêche pochée,
sorbét passion

Nage de fruits rouge aux agrumes confits
Basilic, sorbet citron vert.

Menu Soir

Entrée Plat ou plat dessert 36 euros

Entrées

Foie gras de canard des landes poêlé,
confiture de fruits frais à la citronnelle
Servi avec pain campagne toasté
4 euros

Carpaccio de coquille saint Jacques,
filet d'huile d'olive à la truffe, gueule de loup muslier

Poissons

Espadon rôti au laurier
Asperges blanches, mini légumes, sauce aigre douce au gingembre

Lotte poêlée à huile d'olive vierge parfumée au gingembre,
légumes de saison
Jus de poulpe émulsionné

Viandes

Coûte de boeuf angus au romarin
fricassée de petits légumes
Sauce vin rouge (Mont-Redon)

Filet d'agneau de lait rôti,
légumes de saison persil à l'ail,
Jus de viande aux olives niçoises

Desserts

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

Fruits rouges aux agrumes, sorbet citron