

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

Entrées

Tataki de thon, poire de Sichuan,
fleur de sel de Camargue.

Tartare de langoustines au citron vert,
Filet d'huile d'olive

Poissons

Dorade Royale rôtie sur l'arrêté romarin
assortiment de légumes.

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

Carpaccio de Noix de saint Jacques d'Ecosse, huile d'olive à la truffe
'pousse de jeunes fleurs

Viande

Poire de bœuf Angus rôti
légumes du jour,
Jus viande persil simple.

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 dessert
36 euros

Entrées

Carpaccio de coquilles Saint Jacques
Filet d'huile d'olive à la truffe

Velouté de mini girolles,
Chips Jambon de Parme

Poissons

Dorade Royale à la poêle au thym,
purée de pomme de terre à l'huile d'olive
Mini girolles

Saint pierre poêlé, mini girolles,
légumes de saison
Jus aux citronnelle.

Viandes

Poitrine de caneton mangue poêlé,
Raté à l'ail, échalotes confites,
jus réduit.

Carré de gros cochon de Mont-Ventoux rôti au laurier,
girolles poêles à l'ail,
Jus de cuisson.

Desserts

Soupe de fraise aux agrumes confits
Sorbet citron

Poire Williams confite au Don Papa (rhum),
Sorbet citron