

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

Entrées

Crème de topinambours émulsionnée à l'huile d'olive ,
chips de jambon.

Saint Jacques poêlées
sauce poireaux Caramel

Poissons

Filet de bar poêlés
assortiment de légumes.

Maquereaux au four, légumes ,poussés d'épinards frais,

Jus de poisson au citron vert

Viande

Filet de poire de bœuf
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 dessert 38 euros

Entrées

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

Gros gambas poêlé à l'ail
jus de langoustine aux saveurs exotiques

Poissons

Fondant de poulpe légèrement épicé
ragoût mini légumes d'hiver
À déguster

Filet de Dorade poêlés,
légumes de saison
Sauce échalote beurre blanc.

Viandef

Suprême de pintade farcie au foie de canard frais,
fricassée de petits légumes
Sauce à l'estragon .

Filet d'agneau de lait 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