

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

Entrée

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

Saint Jacques poêlées
sauce poireaux Caramel

Plat

Fillet de saint-pierre poêlés
assortiment de légumes.

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

Jus de poisson au citron vert

Viande

Fillet de poire de bœuf
légumes du jour.

Dessert

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,
Servé avec pain campagne toasté plus
4 euros*

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

Poissons

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

*Pavé de lotte roti au romarin,
légumes de saison
Fumé de poisson aux saveurs exotiques.*

Viandes

*Suprême de pigeon de costières de nîmes,
champignons et 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