

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 saint-pierre 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,
Servi 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
ragoût 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