



# Le Chantecler

## A la Carte

### Entrées :

- Œuf bio croustillant, velouté de petits pois, chorizo et romarin. **13€**
- Poulpe à la plancha, brocolettis rôtis, vierge pimentée et jeunes pousses. **16€**
- Fricassée de ris de veau, champignons, coquillages et salicornes. **16€**

### Plats :

- Mi-cuit de thon aux herbes, wok de légumes, soja, citronnelle, lait de coco et satay. **25€**
- Demi-pigeon farci, fregola sarda aux asperges blanches, thym citron et jus corsé. **25€**
- Pluma de porc basse température, polenta croustillante, pois gourmands à l'ail, espuma de maïs grillé et jus corsé. **23€**
- La suggestion du chef. **22€**

### Desserts :

- Pavlova, mascarpone, fraises et pamplemousse. **12€**
- Tuile aux amandes, chocolat blanc, mangue et passion. **12€**
- Namelaka chocolat, orange et crumble cacao. **12€**
- Suggestion du chef. **11€**
- L'assiette de fromages affinés.

Avec votre fromage nous vous proposons un verre de Rivesaltes - Parce Frère "Soierie de Rivesaltes" 8cl

**Carte disponible uniquement le soir**



## **Menu découverte**

(Uniquement le soir)

Le chef Théo, vous propose un menu surprise créé au rythme des saisons et de ses envies

**2 Entrées**

**1 Plat**

**1 Dessert**

**Menu hors  
boissons:**

**-48€-**

**Menu avec accord  
mets & vins**

**-63€-**

**( 3 verres de vins )**

Menu servi pour l'ensemble de la table

