



Le Chantecler

A la Carte

Entrées :

- Tartare de saumon façon mimosa, déclinaison d'asperges, croûtons et mayonnaise fumée. **15€**
- Poitrine de porc confite, choux-fleurs rôtis, satay, cacahuètes et mélisse. **14€**
- Conchiglioni, ricotta, épinards, noisettes gratinées, jeunes pousses et jus vert. **13€**

Plats :

- Onglet de veau, fregolla sarda, ails des ours, asperges, oignons confits et jus corsé. **24€**
- Filet de bar, crémeux de patates douces au lait de coco, vierge exotique et ses chips. **25€**
- Suprême de volaille basse température, espuma de Rattes du Touquet, légumes rôtis et sauce aux morilles. **24€**
- La suggestion du chef. **22€**

Desserts :

- Mille-feuilles de pâte filo, fraises, mascarpone et vanille. **12€**
- Madeleine, clémentines, thym et chocolat blanc. **12€**
- Parfait glacé, amandes, chocolat noir et caramel. **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

