



Le Chantecler

A la Carte

Entrées :

- Gambas en cheveux d'anges, velouté d'asperges et persillade à l'ail des ours. **14€**
- Duo de magret de canard, betteraves, marjolaine et noix. **14€**
- Maki de crabe au quinoa, fruit de la passion, raifort et avocat. **14€**

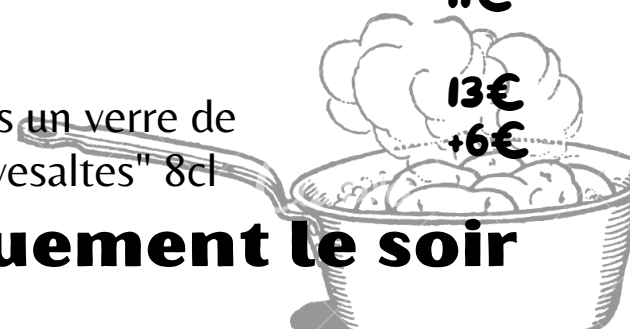
Plats :

- Confit d'agneau, crémeux de carottes au cumin, boulghour aux petits légumes et coriandre. **24€**
- Pavé de cabillaud, mousseline de petits pois, légumes printaniers à l'estragon et sauce beurre blanc. **25€**
- Bavette de boeuf irlandais, sarrasin grillé, échalotes confites et jus corsé au porto. **25€**
- La suggestion du chef. **22€**

Desserts :

- Tartelette aux fraises, rhubarbe et vanille. **12€**
- Brownies au chocolat, noix de cajou et crème anglaise à la fève de tonka. **12€**
- Pistachier aux pommes et safran. **13€**
- 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 **13€ +6€**

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

