



LE CHAPON FIN

TABLE DU BIEN-MANGER  
depuis 1925

EUROS

## DEJEUNER DU CHAPON

Gaspacho de melon, melon rôti, roquette et porto

~

Râble de lapin farci, mousseline de volaille aux herbes aromatiques, champignons, gnocchis et jus de volaille infusé à la sauge

ou

Filet de truite confite, carottes glacées dans leur jus, couscous végétal, émulsion aux épices douces

~

La myrtille comme un cheesecake

DEJEUNER DU CHAPON FIN 3 plats  
Accords Mets et Vins avec deux verres (8cl)  
Accords Mets et Vins avec trois verres (8cl)

39  
18  
24

~

## SARAH BERNHARDT OU CURNONSKY ?

Emietté de tourteau aux herbes aromatiques, agrumes et avocats

~

Saint Pierre nacré, comme une grenobloise, céleri boule et branche, réduction de poisson

et/ou

Filet de bœuf\* « Diplomate », Recette de M. Sicart, quenelle de volaille, oignon blanc, thym et pomme de terre

~

Fromage selon l'inspiration du Chef

~

Dôme chocolat blanc toasté, cœur limoncello et croustillant chocolat

SARAH BERNHARDT 4 plats  
Accords Mets et Vins (8cl)

69  
39

CURNONSKY 5 plats  
Accords Mets et Vins (8cl)

89  
49

**Le menu Curnonsky doit être choisi par l'ensemble de la table**

\*Viande bovine d'origine française

\*\*Chariot de fromages affinés de la Maison Jean d'Alos (supplément)

8