

LE CHANTECLER

COURGETTE DE CHEZ AGNÈS ET BURRATTA DES POUILLES FUMÉE

pistache de Sicile et basilic frais

CABILLAUD NACRÉ

*artichaut poivrade fondant, beurre citron mélisse
aux perles du Japon*

OU

BŒUF JERSIAISE

aux olives de Nice et anchois, blettes et pomme de terre confites

LA RHUBARBE

Yaourt de Brebis en mousse légère, riz au lait

Par personne, hors boissons 110 €

LE CHANTECLER

LOUP DE MÉDITERRANÉE ET HUÎTRE DE NORMANDIE

en tartare, crème citron et caviar de Sologne

—

LES TOMATES DE SAINT-LAURENT

rôties au citron noir de Valence

—

VOLAILLE TERRE DE TOINE

*en vapeur de riz de Camargue au Tandoori, courgette farcie,
cuisson au basilic*

OU

HOMARD BLEU ET FRAISES DE CARROS

Verveine et haricots de pays

—

LES FROMAGES DE NOS RÉGIONS

Sélectionnés avec M. Nery

—

LA VANILLE BLEUE DE LA RÉUNION

Abricot de Provence et fines pétales de chocolat blanc

Par personne, hors boissons 150 €

LE CHANTECLER

Menu

en surprises, 8 Actes

Par personne, hors boissons 190 €

LE CHANTECLER

Menu

jusqu'à 12 ans

LES TOMATES DE SAINT-LAURENT

rôties au citron noir de Valence

CABILLAUD NACRÉ

légumes de saison

OU

BŒUF JERSIAISE

pomme de terre et légumes

GOURMANDISE CAMEL

cacahuète au beurre salé, mousse chocolat lacté

OU

DÔME GLACÉ DU NEGRESCO

vanille et fraise

55 € par junior, hors boissons