



LE CHAPON FIN

TABLE DU BIEN-MANGER
depuis 1885

MENU SARAH BERNHARDT

Menu en 5 actes avec choix acte 3 ou 4 - 75€

Menu en 6 actes - 95€

1^{er} Acte : Les Coquillages

Les coquillages, caviar d'aquitaine de la maison Perlita, bouillon de volaille et crème crue

~

2^{ème} Acte : Le Foie Gras

Le Foie Gras du Sud-Ouest confit dans sa graisse, verjus et champignons bruns

~

3^{ème} Acte : La Saint-Jacques

La Saint-Jacques rôtie, bœuf brûlé et sabayon siphonné

~

4^{ème} Acte : Le Veau

Le Veau cuit au sautoir, truffes, châtaignes et jus réduit

~

Entracte : Le chariot de Fromages (supplément 18€)

Notre sélection de fromages affinés de la Maison Beillevaire

~

5^{ème} Acte : Le Yuzu

Le Yuzu, chocolat blanc et herbes fraîches

~

6^{ème} Acte : La Banane

La Banane, chocolat de la maison Valrhona et Whisky

PLAT SIGNATURE

Le Pigeon de Brannens (En remplacement d'un plat supplément de 25€)

Le Pigeon de Brannens cuit à l'étouffée, gâteau de foie de volaille et soupe d'abats

L'ACCORD SARAH BERNHARDT 40€

Accords Mets et Vins avec 3 verres (10cl)

L'ACCORD SARAH BERNHARDT 80€

Accords Mets et Vins avec 6 verres (10cl)

LES PLATS SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.
NOUS METTONS À VOTRE DISPOSITION LA LISTE DES ALLERGENES