

Le Menu Chantecler

Au fil des créations culinaires...
Throughout the gourmet creations...

L'éveil des papilles...
Appetizer....

Fine raviole de homard et poireaux.
Tender lobster and leek ravioli.

Daurade rôtie, croûte de tarama et menthe,
fenouil croquant.
*Roasted gilt-head bream, taramasalata and mint crust,
crunchy fennel.*

Ou / Or

Suprême de pintade à la noisette,
poêlée de cèpes.
*Guinea fowl supreme with hazelnut,
seared porcini mushrooms.*

Fraîcheur de raisins et cannelle,
biscuit moelleux à l'orange, sorbet comme une sangria.
*Grapes and cinnamon delight,
tender orange biscuit, Sangria style sorbet.*

Une fin de gourmandises...
Final delicacies...

110 €

*Par personne, hors boissons.
Per person, excluding beverages.*

Une sélection de fromages affinés servis en supplément.
Matured cheeses served with extra charge.

22 €