### LE CHANTECLER



# LE CHANTECLER



### Le chant des saveurs

#### LA TOMATE DE FRANÇOISE ET JACQUELINE RISSO

rôtie au citron noir de Valence

#### LE THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE

haricots verts, salicornes

#### LE CABILLAUD NACRÉ

perles du Japon, pommes nouvelles beurre citron-mélisse

#### LE BŒUF JERSIAISE

aux olives de Nice, anchois et artichauts

#### $LA\ FRAMBOISE\ DE\ PAYS$

déclinaison de verveine du Mont-Boron

OU

#### L'HUILE D'OLIVE DE CHAMPSOLEIL

crémeux léger rafraîchi d'eau de fleur d'oranger, fines feuilles de chocolat pure origine du Venezuela

OU

#### LA RHUBARBE

espuma vanillée de yaourt Grec, glace aux baies de sureau de Vallauris

190€ par personne, hors boissons

Découvertes des trésors de La Grande Bleue :

3 verres 100€

4 verres 120€

## Les secrets de Virginie

en surprises, 8 Actes

260€ par personne, hors boissons

Découvertes des trésors de La Grande Bleue :

4 verres 170€

6 verres 210€

## Nos plaisirs

### LE LOUP SAUVAGE DE MÉDITERRANÉE ET HUÎTRES DE GIOL

en tartare, crème citron et caviar de Sologne

98€

#### LA TOMATE DE FRANÇOISE ET JACQUELINE RISSO

rôtie au citron noir de Valence

49€

#### LA LANGOUSTE DE MÉDITERRANÉE

fraise de pays et verveine citronnée

129€

#### LE CABILLAUD NACRÉ

perles du Japon, pommes nouvelles

beurre citron-mélisse

63€

#### LE BŒUF JERSIAISE

aux olives de Nice, anchois et artichauts

88€

LA VOLAILLE TERRE DE TOINE

au citron de Menton, courgettes au basilic

79€

## Nos affinages

Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs affinés par Monsieur Néry

34€

## Nos gourmandises

#### LA RHUBARBE

espuma vanillée de yaourt Grec, glace aux baies de sureau de Vallauris

33€

#### L'HUILE D'OLIVE DE CHAMPSOLEIL

crémeux léger rafraîchi d'eau de fleur d'oranger,

fines feuilles de chocolat pure origine du Venezuela

38€

LA FRAMBOISE DE PAYS

déclinaison de verveine du Mont-Boron

31€

### La Madeleine de Proust

jusqu'à 12 ans

#### LA TOMATE DE FRANÇOISE ET JACQUELINE RISSO

rôtie au citron noir de Valence

#### LE CABILLAUD NACRÉ

légumes de saison

OU

#### LE BŒUF JERSIAISE

pommes de terre et légumes

#### CHOCOLAT ET CARAMEL

en mousse légère

OU

#### LE DESSERT GLACÉ

vanille et fraise

65€ par personne, hors boissons

#### LE CHANTECLER

Menus à titre indicatif,
sous réserve de modification en fonction des produits
et des arrivages de la semaine.
Pour toute information supplémentaire,
nous vous invitons à vous renseigner auprès de notre équipe de salle.
Tous nos tarifs sont taxes et services compris,
par personne, hors boisson.
Aucun règlement par chèque n'est accepté.

