

Menu Festif La Chapelle (24-25-31 décembre et 01 janvier)

Bouchées + Entrée + Plat + Fromages ou Dessert 75 € TTC (Hors boissons)

Bouchées + Entrée + Plat + Fromages + Dessert 81 € TTC (Hors boissons)

Sur réservation au plus tard le 19/12/22 pour le 24-25
Sur réservation au plus tard le 26/12/22 pour le 31 et le 01

Bouchées Gourmandes

Chapitre 1 (entrées)

Les noix de Saint-Jacques et les huîtres de nos côtes

Noix de Saint-Jacques, topinambours, huîtres glacées

Ou

Le cerf de chasse Française

Croustillant de cerf, pickles de légumes, sauce grand veneur

Ou

Le canard de nos régions

Opéra de foie gras de canard, Bizardine (Château Bizard), poire, chocolat

Chapitre 2 (plats)

Le turbot et les coques de nos côtes

Turbot en vapeur douce, coques, sabayon au Champagne

Ou

Le chapon ou la poularde de Bresse

Le suprême cuit basse à température, la cuisse en raviole, sauce albufera

Chapitre 3 (fromages)

Fromages

Assortiment de notre fromager Mickaël (Maître Renard à St Paul), condiment de fruits

Chapitre 4 (desserts)

Exotisme

Fruits exotiques, lait de coco, vanille de Tahiti

Ou

Le chocolat Valrhona

Le chocolat Valrhona 'Caraïbe, Gianduja' et pignons de pins

Ce menu est donné à titre indicatif et est susceptible d'être modifié ou supprimé suivant les réservations et les arrivages

Restaurant La Chapelle, 5 imp.Ludovic de Bimard, 26130 Saint-Paul-Trois-Châteaux,

04 75 96 60 88 ou contact@restaurant-lachapelle26.fr

La Chapelle vous souhaite de joyeuses fêtes !

