

RESTAURANT LE CHAPITRE

LA CARTE

Conjuguez le passé avec le présent. Le Chef, Romaric Olivot & son équipe, vous proposent une cuisine traditionnelle et créative qui vous fera voyager à travers le temps. Une gourmandise qui se décline au fil des saisons...

LES ENTREES /STARTERS

Houmous à l'encre de seiche et à l'ail noir,
salpicon de poulpe en cuisson lente, mousse légère fromage blanc et raifort

*Hummus in cuttlefish ink and black garlic,
octopus salpicon in slow cooking, light mousse of white cheese and horseradish*

16 €

Daurade royale façon ceviche,
zestes de citron vert et aneth, lait de coco

*Sea bream ceviche way,
zest of lime and dill, coconut milk*

17 €

Green gazpacho aux légumes de Provence,
neige de feta et écume de tomates confites

*Green gazpacho with vegetables of Provence,
feta mouss and candied tomatoes scum*

14 €

Cuisses de grenouille en tempura,
crémeux de chou-fleur, marinade d'ail et persil plat
Frog legs in tempura, creamy cauliflower, garlic marinade and flat parsley

15 €

Terrine de canard maison aux pistaches,
coulis de chou et poivron rouges
Homemade duck terrine with pistachios, red cabbage and pepper coulis

14 €

LES PLATS / MAIN DISHES

Filets de rouget juste saisis
accompagné d'un flan de carotte au romarin,
pointes d'asperges et fine tapenade, sablé aux sésames

*Fillets of mullet just seized, carrot flan with rosemary,
asparagus tips and fine tapenade, sesame shortbread*

24 €

Aiguillettes de saint pierre
et sa fine purée de romanesco, jeunes pousses d'épinard,
palet de polenta crème mascarpone et anchois

*Aiguillettes of saint pierre and its fine romanesco purée,
young spinach sprouts, cream polenta mascarpone and anchovies*

35 €

Magret de canard,
crumble au pain d'épices, pastillas de figues moelleuses,
jus de porto en réduction, fine purée de patates douces

*Duck breast, gingerbread crumble, soft fig pastillas,
reduced port juice, sweet potato puree*

23 €

Filet de bœuf 160g,
galette de pomme de terre aux morilles
et herbes fraîches, chips de poitrine Noire de Bigorre

*Fillet of beef 160g, potato cake with morels
and fresh herbs, black breast chips of Bigorre*

32 €

Souris d'agneau à l'orientale,
semoule aux fruits secs et légumes nouveaux, jus aux épices douces

*Oriental Lamb shank,
semolina with dried fruits and new vegetables, sweet spices juice*

30 €

LES FROMAGES / CHEESES

Assiette de 3 fromages affinés de nos régions, bouquet de salade

Plate of 3 mature cheeses from our regions, bouquet of green salad

8 €

Brousse à tartiner, bouquet de salade

Spreadable bush, bouquet of green salad

8 €

LES DESSERTS

Classique mille-feuilles minute, crème légère de vanille Bourbon

Classic minute millefeuille, Bourbon light vanilla cream

12 €

Compoté de banane, crumble cacao et noix de pécan, sponge cake au vieux rhum

Banana, cocoa and pecan crumble compote, sponge cake with old rum

12 €

Sablé breton à la noisette façon tartelette citron meringuée, concentré de fraise-basilic

Breton shortbread with hazelnut style tartlet lemon meringue, strawberry-basil concentrate

12 €

Crèmeux mascarpone et thé matcha, feuillantine de chocolat 75 %

et sa gelée de griotte à l'amaretto

Creamy mascarpone and matcha tea, 75% chocolate feuillantine and its cherry jelly with amaretto

12 €

Ardoise de 4 desserts

Plate of 4 desserts

14 €

MENU DECOUVERTE

ENTREE ♦ PLAT ♦ FROMAGES OU DESSERT

STARTER ♦ MAIN DISH ♦ DESSERT

35 €

ENTREE ♦ PLAT OU PLAT ♦ DESSERT

STARTER ♦ MAIN DISH OR MAIN DISH ♦ DESSERT

27 €

ENTREE / *STARTER*

Découverte du jour

Today's discovery

PLAT / *MAIN COURSE*

Suggestion du jour

Today's specials

LES FROMAGES / *CHEESES*

Assiette de 3 fromages affinés de nos régions, bouquet de salade

Plate of 3 mature cheeses from our regions, bouquet of green salad

ou

Brousse à tartiner, bouquet de salade

Spreadable bush, bouquet of green salad

DESSERT / *DESSERT*

Gourmandise du jour

Today's treat

MENU ENFANT / CHILDREN'S MENU

Menu servi aux enfants de moins de 12 ans / Menu served to children under 12 years

ENTREE ♦ PLAT ♦ FROMAGE ♦ DESSERT

STARTER ♦ MAIN DISH ♦ CHEESE ♦ DESSERT

12 €

Soupe froide de tomates

Assiette de tomates aux éclats de fromages

Assiette de charcuterie, salade verte



Volaille du jour

Steak haché de bœuf

Poisson du jour

Accompagnements :

Frites

Légumes

Gratin de légumes



Coupe de fruits

Mini mille feuilles

Coupe de glace ou sorbet