

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...



COMPOSEZ VOTRE MENU...

LE DELICE	LE PLAT (PLAT EN DIRECT 20 MN D'ATTENTE)	20 €
LES SAVEURS	ENTREE ♦ PLAT OU PLAT ♦ DESSERT	27 €
LA DECOUVERTE	ENTREE ♦ PLAT ♦ FROMAGE OU DESSERT	35 €
LE CHAPITRE	ENTREE ♦ PLAT ♦ FROMAGE ♦ DESSERT	45 €
LA DEGUSTATION	ENTREE 1 ♦ ENTREE 2 ♦ PLAT ♦ FROMAGE ♦ DESSERT	55 €

DES SUPPLEMENTS SONT APPLIQUES SUR CERTAINS PLATS

PROVENANCE DES VIANDES : VBF, VPF, UNION EUROPEENNE



ENTREES

Entrée du jour

Fines tranches de joues de lotte juste cuites,
crémeux de chou kale, accompagné de pickles de légumes

Potage parmentier,
émulsion d'ail fumé et son sablé de parmesan

Arroncini cœur de brousse,
mouseline de carottes gingembre et cumin

Foie gras poché puis rôti, **Supplément 5 €**
éclats de potimarron confit, gelée de betterave au piment d'Espelette

Bouillon clair de champignons,
mousse de cèpes, éclats de jambon de pays



PLATS

Plat du jour

Paleron black Angus en cuisson lente,
Poêlée de grenailles et jeunes carottes fanes, jus de thym

Pavé d'autruche,
Crème de châtaigne, éclats de potimarron, jus de cassis,
tuile de graines de courges torréfiées

Noix de saint jacques,
Risotto crémeux, crème de coco mangue, zeste de combava

Supplément 6 €

Pavé de truite,
Fine purée de vitelotte, éclats de chanterelle, sauce vierge aux olives

Château Filet de veau 160g,
Parmentier de panais et jeunes pousses d'épinards, éclats de noisettes, girolles bouton



FROMAGES

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

Tranche de Coulommiers farci aux figues, bouquet de salade

DESSERTS

Gourmandise du jour

Classique mille-feuilles minute,
crème légère à la vanille Bourbon

Moelleux Châtaigne,
poire au vin en cuisson douce

Déclinaison Chocolat

Carré tout chocolat de Tanzanie, mangue confite et mousse Chocolat Inaya cuite minute

Eclair minute et craquelin,
crème légère pralin, éclats de dragées

Ardoise de 4 desserts

Supplément de 5 €



MENU ENFANT A COMPOSER...

Menu servi aux enfants de moins de 12 ans

ENTREE ♦ PLAT ♦ 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

