

Menu Chapelle

37 € TTC en 2 Chapitres (Entrée + Plat) ou (Plat + Fromage ou dessert)

43€ TTC en 3 Chapitres (Entrée + Plat + Fromage ou Dessert)

49 € TTC en 4 Chapitres (Entrée + Plat + Fromage + Dessert)

Chapitre 1 (entrées)

Le cabillaud

Effeuillé de cabillaud, lentilles noires, râpée de poutargue, émulsion d'une brandade à l'ail noir bio

Ou

Le cerf de chasse Française

Croustillant d'épaule cuite basse température (12h), pickles de légumes, jeunes pousses

Chapitre 2 (plats)

Le saumon d'Écosse

Saumon en croûte, risotto de riz noir, sauce aux agrumes

Ou

Le cochon de nos régions

Le paleron cuit basse température, jus au paprika et herbes de provence

Chapitre 3 (fromages)

Fromages

Assortiment de fromages sélectionnés par nos soins et par Mickaël (Maître Renard à St Paul)

Chapitre 4 (desserts)

Carapof'

Pommes, caramel, fenouil

Ou

Exotisme

Fruits exotiques, lait de coco, vanille de Tahiti, poivre de Java



Tarif Carte : Entrée 18€, Plat 29€, Fromages 10€, Dessert 10€

Nos poissons et nos viandes sont accompagnés de garnitures de saison qui peuvent varier au fil des jours.

Tout est élaboré sur place sauf nos pains qui sont fabriqués par un artisan. Ces menus sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés ou supprimés selon la pêche, le marché et les réservations.

Toutes nos viandes sont d'origine Française.

Restaurant La Chapelle, 5 pl. Ludovic de Bimard, 26130 Saint-Paul-Trois-Châteaux. Réservation conseillée 04 75 96 60 88 – www.restaurant-lachapelle26.fr – contact@restaurant-lachapelle26.fr