

Menu Festif à emporter

(24, 25, 31 décembre et 1^{er} janvier)

Bouchées + Entrée + Plat ou Bouchées + Plat + Fromages ou Dessert 37 €

Bouchées + Entrée + Plat + Fromages ou Dessert 45 €

Bouchées + Entrée + Plat + Fromages + Dessert 50 €

Sur réservation au plus tard le 19/12/22 pour le 24, 25 décembre

Sur réservation au plus tard le 26/12/22 pour le 31 décembre et 01 janvier

Bouchées apéritives

Chapitre 1 (entrées)

Le cerf de chasse Française

Croustillant de cerf, pickles de légumes, sauce grand veneur

Ou

Les noix de Saint-Jacques

Carpaccio de Saint-Jacques, panais, vierge au yuzu

Chapitre 2 (plats)

Le saumon d'Ecosse

Saumon en croûte, sauce maltaise

Ou

Le chapon ou la poularde de nos régions

Le suprême cuit basse à température, sauce suprême au foie gras

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 et Gianduja' 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 !