

Menu " Alchimie Aquarelle " ***selon Sébastien Chap'S ...***

Amuse bouche « réveil papilles » du moment ...

« Tourin Périgourdin »

Soupe paysanne au canard et légumes du moment ...

Crémée à la truffe d'été, crumble de châtaignes torréfiées ...

(proposé servi avec 8 cl de Saint Chinian : Cave de Roquebrun « Soleil de Schiste » 2022)

Noix de Saint Jacques ,,

Juste saisies au beurre noisette ...

Crème infusée à la vanille précieuse et à la liqueur d'Amaretto ...

Pousses de poireaux ...

Pointe de caviar « Arënkha » ...

(proposé servi avec 8 cl de « Chardonnay », Sieur d'Arques Toques et Clochers " Océanique " 2019)

Lotte « Petit Bateau » poché dans un bouillon de coquillages ...

Bisque d'étrilles au cognac et au piment d'Espelette ...

Pousses de poids ...

Perles de citron « Yuzu » ...

(proposé servi avec 8 cl de Saint Chinian : Cave de Roquebrun « Zenith de Schiste » blanc 2022)

Risotto de céréales à la truffe d'été...

Copeaux de Parmesan ...

Brillat-savarin truffé à la truffe d'été ...

(proposé servi avec 8 cl de «Pinot Noir » 2022)

Pré-dessert selon les envies du chef ...

Entremet « Création » By Chap'S

Chocolat dulcey ...

Coulis à la confiture de lait ...

Chantilly à la fève « Tonka » ...

(proposé servi avec 8 cl de " Le Cri " " Domaine Saint Martin des Champs " 2022)

Menu " Aquarelles " proposé
en sept services à 100,00 euros TTC / hors boissons

Menu " Aquarelles " proposé en sept services
avec les accords " mets et vins " à 140,00 euros TTC