

Menu " Initiation au foie gras " selon Sébastien Chap'S ...

« 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 Saint Chinian : Cave de Roquebrun « Soleil de Schiste » 2022)

*Foie gras de canard du Sud-Ouest mi cuit au porto blanc ...
Pickles de légumes du moment ...
Vinaigrette à l'huile de noix ...*

(proposé servi avec 8 cl de "Muscat de Saint Jean de Minervois " 2022)

*Pavé de veau et escalope de foie gras de canard ...
Poêlés au beurre noisette ...
Confit d'échaillons au paprika fumé ...
Réduction de jus de viande au « Cahors », au cognac et au poivre « kampfot » du Cambodge ...
Lié au chocolat « d'Équateur » ...*

(proposé servi avec 8 cl de Château la Négly " La Falaise " massif de la Clape 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)

*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 " Initiation au foie gras " proposé
en cinq services à 85,00 euros TTC / hors boissons***

***Menu " Initiation au foie gras " proposé en cinq services
avec les accords " mets et vins " à 125,00 euros TTC***