

Menu " Initiation au foie gras " 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)

Foie gras de canard du Sud-Ouest mi cuit au porto blanc ...

Pickles de légumes du moment ...

Vinaigrette à l'huile de truffe ...

(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 ...

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)

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 " Initiation au foie gras " proposé
en sept services à 100,00 euros TTC / hors boissons**

**Menu " Initiation au foie gras " proposé en sept services
avec les accords " mets et vins " à 140,00 euros TTC**