

## **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**