

# LE CHANTECLER

## MENU SIGNATURE - 230 €

---

Amuse-bouche

-

Bar et huitre en tartare, caviar de Sologne et crème citron

-

Burrata des Pouilles et courgette de Pays de chez Agnès

-

Dos de cabillaud

cuit au plat, légumes du moment et beurre citron mélisse

-

Trou Normand

-

Filet d'agneau de Sisteron au Vadouvan,  
gnocchis aux herbes et artichaut

-

Fromage

-

Chocolat, caramel et cacahuètes,  
caramel de cacahuètes à la fleur de sel, sorbet au chocolat noir 70% du Venezuela

-

Citron huile d'olive de pays,  
crème au citrons bio de Jean-Noël Falcou et à l'huile d'olive bio Champ soleil,  
meringue à la sauge lavande comme un vacherin

## MENU 150 €

---

*Des plats choisis et élaborés à partir de produits et légumes frais issus de nos producteurs locaux.  
Laissez-vous séduire par les créations de notre Chef Virginie Basselot.*

## MENU LUNCH DU DIMANCHE - 110 €

---

*Tous les dimanches, le menu lunch joue la carte surprise à partir des produits de saison  
Menu indicatif :*

Amuse-Bouche

-

Tartelette Riviera aux légumes d'Agnès

-

Dos de cabillaud

cuit au plat, légumes du moment et beurre citron mélisse

- ou -

Filet d'agneau de Sisteron au Vadouvan,  
gnocchis aux herbes et artichaut

- ou -

Thon de Méditerranée grillé et fumé, lentilles de pays au basilic

-

Dessert

## LA CARTE

---

### L'éveil des papilles

Bar et huitre en tartare, caviar de Sologne et crème citron  
60 €

Burrata des Pouilles et courgette de pays de chez Agnès  
42 €

### Promenade en mer...

Dos de cabillaud  
cuit au plat, légumes du moment et beurre citron mélisse  
62 €

### Balade dans les terres...

Filet d'agneau de Sisteron au vadouvan,  
gnocchis aux herbes et artichaut  
75 €

### Création sucrées de notre chef pâtissier Fabrice Didier

Chocolat, caramel et cacahuètes,  
Caramel de cacahuètes à la fleur de sel, sorbet au chocolat noir 70% du Venezuela  
35 €

Citron huile d'olive de pays,  
crème au citrons bio de Jean-Noël Falcou et à l'huile d'olive bio Champ soleil,  
meringue à la sauge lavande comme un vacherin  
31 €

*Prix nets service compris, par personne, hors boissons. Aucun règlement par chèque n'est accepté.*