

LA GRANDE TABLE

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Notre Carte

Le haddock

Textures de vitelotte et pommes granny smith

29

L'écrevisse

Servi en raviole, crème de crustacés, châtaignes et ris de veau

55

La Saint Jacques

Juste poêlées, crosnes et truffes tubermelanosporum

60

Le filet de Cerf

La noisette servi rosée, déclinaison de topinambour, premières truffes tuber mélanosporum et sauce grand veneur

69

Le sanglier

Bonbon croustillant à la royale et noix de pécan caramélisées

50

Notre plateau

sélection de fromages de nos régions

20

La poire de notre enfance

Caramel beurre salé et sablé croustillant

20

Le soufflé

servi chaud au Grand Marnier façon Nicole

25

Prix nets en euro, taxes et service compris.

Le restaurant Chabran ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine française de toutes leurs viandes. Si vous souffrez d'une allergie ou d'intolérance alimentaire, merci de le faire savoir à un membre de l'équipe lors de votre commande.

-Automne 2024-

LA GRANDE TABLE

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Léonie

Mise en bouche

Le potimarron et la noisette

Le haddock

Textures de vitelotte et pommes granny smith

● **L'écrevisse**

Servi en raviole, crème de crustacés, châtaignes et ris de veau

La Saint Jacques

Juste poêlées, crosnes et truffes tubermelanosporum

Le filet de Cerf

La noisette servi rosée, déclinaison de topinambour, premières truffes tuber mélanosporum et sauce grand veneur

● **Le sanglier**

Bonbon croustillant à la royale et noix de pécan caramélisées

Notre plateau

sélection de fromages de nos régions

La figue

fine gelée, sorbet fromage blanc

La poire de notre enfance

Caramel beurre salé et sablé croustillant

7 services

99

● 9 services

149

Prix nets en euro, taxes et service compris.

Le restaurant Chabran ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine française de toutes leurs viandes.

Si vous souffrez d'une allergie ou d'intolérance alimentaire, merci de le faire savoir à un membre de l'équipe lors de votre commande.