

La Table de Chapaize vous propose

Ses Menus à 26,5 € et à 33 € : Entrée-Plat-Fromage ou Dessert

Supplément de 4 € pour la version « fromage et dessert »

Pour le déjeuner (sauf le dimanche et jour férié):

Formule à 20,5€ : entrée-plat ou plat dessert à choisir dans notre menu à 26,5€

Pour les enfants de moins de 8 ans, nous vous proposons une formule à 13€ (à partir du menu à 26,5€)

Menu à 26,5 €

Nos entrées

Crème brûlée aux asperges vertes, magret de canard fumé, mimolette ou

Salade de crevettes, mangue et agrumes

Nos plats

Confit de canard maison, comme un parmentier ou

Plat végétarien: spaghettis poêlés à l'orange, légumes étuvés et artichaut poivrade

Menu à 33 €

Nos entrées

Foie gras maison et son chutney ou

Haddock fumé (de chez Smith), mousseline de carotte, sauce à l'oseille

Nos plats

Bar mariné, sauce au gingembre, quinoa, légumes de saison ou

Filet de veau, jus aux baies de genièvre, mousseline de céleri

Nos fromages (communs aux deux menus)

Fromage blanc, nature, crème ou Fromages affinés de la région

Nos desserts (communs aux deux menus)

La pomme dans tous ses états

Crèmeux chocolat, émulsion caramel beurre salé

Mille feuille à la banane, sauce chocolat, glace au Romarin

Glaces et sorbets maison, 3 parfums au choix

Prix nets en €

Origine de nos viandes : France