LA CHAPELLE
RESTAURANT

*4 courses 155 € or 5 courses * 195 € with the cheese platter*

Amuse-Bouche

Asparagus
Green melting, grated smoked yellow egg
Poached with Miso, puffed Amaranth
Creamy asparagus emulsion

Land and Sea of Foie Gras
Braised white squid
Stuffed chicory, blood orange
Bigarade sauce

*Sole like Cotelette
Delicacy of Daïkon turnip, Royale cress
Shell just open, Caviar Neuvic
Marinière white butter

Chicken AOP from the Bourbonnais in two times
-Roasted filet cooked on the side,
Delicacy of chard, candied Cédrat
-Light chicken stock with Aumoniere thigh

*Ripened Cheese Platter
From Le Comptoir aux Fromages in Montluçon
(Extra charge on the Four Course Menu: 19 €)

Pre-dessert

Branching of Chocolate
Cocoa 70% Grand cru « Guanaja »
Creamy fresh herbs
Rocket Mint sorbet

Baba like flower
Ananas crown flavoured with caramelise
Creamy saffron and ginger
Sorbet filled Pineapple

Nos préparations culinaires PEUVENT contenir des produits allergènes. Ces informations sont à votre disposition auprès de notre personnel de service.
Toute nos viandes sont d'origine Française. Prix nets T.V.A. incluse, service compris.

LA CHAPELLE
RESTAURANT

Champagne by the glass €

		15 cl
Champagne Rollin « Quintessence » - Extra-Brut	2017	19
Champagne Rollin « Groupe Delion » - Extra-Brut	2015	35
Taittinger « Comtes de Champagne » Grand Cru - Brut	2013	39
Champagne Taittinger « Prestige Rosé » - Brut	NM	21

Wine match

For the meal,
You can let yourself be guided by our sommelier
For 1 Glass 15 Cl at 19€
or
A food & wine pairing with 2 glass at 37 €, 3 glass 55€, 4 glass at 73 €
5 glass at 91 €, 6 glass at 109 €

Waters €

	Still	50 cl	75cl
Volvic			8 €
Evian		4€	6€
	Sparkling		
Chateldon			8€
St Géron			8 €
Badoit		4€	6€

Nos préparations culinaires PEUVENT contenir des produits allergènes. Ces informations sont à votre disposition auprès de notre personnel de service.
Toute nos viandes sont d'origine Française. Prix nets T.V.A. incluse, service compris.

LA CHAPELLE
RESTAURANT

Menu Plaisir 130 €

Amuse-Bouche

Asparagus
Green melting, grated smoked yellow egg
Poached with Miso, puffed Amaranth
Creamy asparagus emulsion

Chicken AOP from the Bourbonnais in two times
-Roasted filet cooked on the side,
Delicacy of chard, candied Cédrat
-Light chicken stock with Aumoniere thigh

*Ripened Cheese Platter
From Le Comptoir aux Fromages in Montluçon
(Extra charge on the Four Course Menu: 19 €)

Pre-dessert

Branching of Chocolate
Cocoa 70% Grand cru « Guanaja »
Creamy fresh herbs
Rocket Mint sorbet

Ou

Baba like flower
Ananas crown flavoured with caramelise
Creamy saffron and ginger
Sorbet filled Pineapple

Nos préparations culinaires PEUVENT contenir des produits allergènes. Ces informations sont à votre disposition auprès de notre personnel de service.
Toute nos viandes sont d'origine Française. Prix nets T.V.A. incluse, service compris.