

LA
CHAPELLE



MENU

ENTREES

Choux chinois, stracciatella, anchois	12
Tartare de Dorade royale , navet, avocat, huile verte	18
Oeuf cocotte aux épinard & chorizo ibérique	11

PLATS

Cannelloni de ricotta et champignons, crème de topinambours	26
Côte de veau à la milanaise, sauce grenobloise, pommes de terre rôties	59/Pour 2 personnes
Selle et carrée d'agneau de "Ferme de Gabelins" rôti au four à bois, graines de moutard, persillade	32

DESSERTS

Tiramisu	9
Crèmeux d chocolat guanaja 70%, raines des prés, glace à la noisettes	14
Compote de pommes & crèmeux de châtaigne, glace au yaourt	12