TEMPLE & CHAPON

DEJEUNER

ENTRÉES

Päté en croüte veau, foie gras, pistaches et champignons
Salade d'endives endives croquantes, pommes, noix et Stilton, vinaigrette moutardée
Pulled pork tacos porc confit, chou rouge, maïs croustillant, jalapeño et sauce barbecue maison
Tartare de filet de bœuf sucrine croquante24
PLATS
Pot Pie aubergines, courgettes jaunes et vertes, tomates confites, compotée d'oignons, et salade de fenouil au curcuma
Caesar Salad suprême de volaille grillé, anchois fumés « Bellota-Bellota », copeaux de parmesan et bacon
Pêche du jour grillée au barbecue chou kale croustillant et émulsion citronnée42
Filet de bœuf

ACCOMPAGNEMENTS

Cœur de laitue à l'huile d'olive vierge citronnée	. 7
Frites maison	. 7
Patate douce, graines de courges torréfiées et épices cajun	. 7
_égumes de saison sautés	. 7
Poêlée de champignons des bois	. 7

DESSERTS

Paris New York chou croquant et ganache crémeuse

noix de pécan	15
Mont-Blanc meringue, crème de marrons et sorbet cassis	16
Banana split caramel au beurre salé, cookie.	





Benton's Old Fashion End of Summer

•••

SÉLECTION DE VINS

VINS BLANCS 12CL

BOURGOGNE : Petit Chablis - Domaine Ventoura 2023	11
La Croix de Carbonnieux, Château Carbonnieux 2023	14
VINS ROUGES 120L	
VALLÉE DU RHÔNE : Côtes du Rhône - Réserve Famille Perrin 2022	12
BORDEAUX: Montagne - Saint-Emilion Vieux Château Saint-André 2021	14



TEMPLE & CHAPON